

Rezept

## Sauerkrautstrudel mit Pastinaken



© Ulrich Hoppe

### Info



75 Min.

Gesamtzeit

30 Min.

Zubereitungszeit

45

Min.

Kochzeit



leicht



570 kcal

Kilokalorien

11 g

Eiweiß

27

g

Fett

66 g

Kohlenhydrate

### Zutaten

für - 6 + Portionen

150 g **Zwiebeln**

50 g **Walnüsse**

1 **Orange**

30 g **Äpfel z.B. Elstar** getrocknet

30 g **Physalis** getrocknet

5 Stiele **Zitronenthymian**

1 **Brötchen** (ca. 60 g)

2 EI **Bratöl**

500 g **Sauerkraut**

2 EI **Crème fraîche**

**Salz**

**Pfeffer**

60 g **Butter**

300 g **Filoteig** 30 x 120 cm

600 g **Pastinaken**

1,5 EI **Olivenöl**

1,5 EI **Sesam**

4 EI **Ahornsirup**

### Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Zwiebeln klein würfeln, Walnüsse grob hacken. Orangen heiß abwaschen und 1/2 EL Schale abreiben. Äpfel und Physalis grob hacken, Zitronenthymianblätter abzupfen, Brötchen klein würfeln.
2. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Walnüsse und Brotwürfel darin goldbraun braten. Pfanne vom Herd nehmen. Äpfel, Physalis, Orangenabrieb und Zitronenthymian hinzufügen und zweimal durchschwenken.
3. Sauerkraut leicht ausdrücken. Mit Crème Fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen (Masse sollte nicht zu feucht sein).

- 4.** Butter schmelzen, Filoteig in drei gleich große Stücke (30x40 cm) schneiden. Ein Teigstück auf ein Küchentuch legen, mit etwas geschmolzener Butter bepinseln, eine weitere Teigschicht darauf legen, wieder mit Butter bepinseln, und das dritte Teigstück darauf legen. T längs bis zur Hälfte mit der Zwiebel-Nuss-Brotmischung bestreichen. Sauerkraut gleichmäßig darauf verteilen, seitliche Teigränder ca. 4 cm einschlagen, Küchentuch anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der restlichen Butter bestreichen und ca. 25 Minuten im Ofen backen.
- 5.** Pastinaken schälen, längs vierteln und im Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Hitze erhöhen, Sesam und Ahornsirup dazugeben, 1-2 Minuten köcheln lassen, bis der Ahornsirup leicht karamellisiert.
- 6.** Strudel aus dem Ofen nehmen und mit den Pastinaken servieren.