

Blutwurststrudel auf Rahmsauerkraut

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden und unter das Püree heben. Den Apfel entkernen, schälen und in 8 Scheiben schneiden. Die Apfel- und Blutwurstscheiben mit dem Püree jeweils in der Mitte des Strudelteigs abwechselnd übereinandersetzen. Die Teigblätter verschließen und mit Eiweiß zukleben. Auf ein Backblech setzen und ca. 17 Minuten in vorgeheizten Ofen bei 180° backen.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in heißem Schmalz anbraten. Das Sauerkraut, das Wasser, den Riesling, die geschälte und geriebene Kartoffel und die Gewürze dazugeben. Das Kraut weichkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz eventuell noch etwas Wein zugeben. Den Apfel entkernen, schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter abschwenken. Mit etwas Puderzucker karamellisieren und am Ende der Garzeit zum Kraut geben und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Frühlingsgemüse dekorieren (Zuckerschoten, Kleine Möhren, Rote Bete).

Einkaufsliste

Für den Strudel:

400 g Kartoffeln
100 g Petersilienwurzeln
1 Bd Schnittlauch
1 Apfel
8 Scheiben Blutwurst
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Strudelteig

Für das Sauerkraut:

50 g Zwiebel
30 g Schweineschmalz
500 g Sauerkraut
200 ml Wasser
250 ml Riesling
1 Kartoffel
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
1 Nelke
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Apfel
20 g Butter
1 EL Puderzucker
80 ml Sahne