

Rotkohlstrudel mit Cranberries, Maronen und Joghurt-Feta-Dip

Für 4 Personen

Dauer: ca. 75–90 Minuten

Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

Für die Füllung:

1 Kopf Rotkohl (ca. 700 g)

1 kleine Zwiebel

1 Apfel

2 EL Olivenöl

100 g vorgegarte Maronen

2 EL getrocknete Cranberries

1 TL Honig oder Ahornsirup

2 EL Apfelessig

1 TL Lebkuchengewürz

Salz, Pfeffer

Für den Strudelteig:

250 g Mehl (Type 550)

1 Prise Salz

2 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

ca. 120 ml lauwarmes Wasser

Für den Dip:

200 g griechischer Joghurt

100 g Feta

1 TL Zitronensaft

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Strudelteig zubereiten:

Mehl mit Salz, Öl und lauwarmem Wasser vermengen und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Der Teig sollte elastisch, aber nicht klebrig sein. Zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen und abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Tipp: Alternativ funktioniert auch fertiger Strudelteig aus dem Kühlregal.

2. Füllung vorbereiten:

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken, Apfel grob raspeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten. Apfel und Rotkohl zugeben, kurz anbraten und mit Apfelessig ablöschen. Cranberries, Maronen, Honig und Lebkuchengewürz hinzufügen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen - sonst reißt beim Befüllen der Teig.

3. Strudel formen:

Teig auf einem bemehlten Tuch sehr dünn ausrollen. Die Rotkohlfüllung auf dem unteren Drittel verteilen, Ränder freilassen. Ränder einschlagen und dann den Teig mit Hilfe des Tuchs vorsichtig aufrollen.

4. Backen:

Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech legen, mit etwas Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze) 35–40 Minuten goldbraun backen.

5. Dip zubereiten:

Feta mit einer Gabel zerdrücken, mit Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit frischen Kräutern verfeinern.

6. Servieren:

Strudel kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit dem Dip genießen.

Tipp: Etwas Orangenabrieb unterstreicht die fruchtige Süße der Cranberries.