

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 07.01.2025

Grünkohlstrudel mit Specksoße

Zutaten

Für den Strudel:

750 g Grünkohl
 etwas Salz
 2 Zwiebeln
 1 EL Butterschmalz
 etwas Pfeffer
 200 ml Gemüsebrühe
 2 EL Butter
 2 TL Mehl
 75 ml Milch
 125 g Sahne
 etwas Muskatnuss
 2 Eigelb (Größe M)
 280 g Butter-Blätterteig (aus dem Kühlregal;
 backfertig ausgerollt, ca. 24 x 40 cm)

Für die Specksoße:

1 Schalotte
 100 g Speck, durchwachsen
 1 TL Rapsöl, zum Braten
 1 EL Mehl
 300 ml Gemüsebrühe
 100 g saure Sahne
 1 TL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Grünkohl putzen, die Blätter von den Mittelrippen abzupfen, gründlich abbrausen und abtropfen lassen. Grünkohl in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Grünkohl kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten.
3. Grünkohl ausdrücken, hacken und zugeben. Grünkohl unter Rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Brühe angießen. Grünkohl bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren. In den letzten 10 Minuten offen schmoren, damit die Flüssigkeit weitestgehend verdampft.
5. Inzwischen Butter in einem Topf schmelzen und aufschäumen lassen. Mehl einstreuen unter unter Rühren anschwitzen. Dann unter weiterem Rühren mit Milch und Sahne ablöschen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten zu einer dicklichen Soße köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.
6. Unter die Soße 1 Eigelb rühren. Dann soviel von der Soße unter den Grünkohl mischen, dass eine cremige, nicht zu flüssige Mischung entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und abkühlen lassen.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig inklusive Backpapier entrollen. Die Grünkohlmischung darauf verteilen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen.



8. Den Blätterteig mithilfe des Backpapiers aufrollen und den Strudel auf dem Backblech platzieren.

Die Enden unter den Strudel klappen. Das übrige Eigelb und etwas Wasser verquirlen. Strudel damit bestreichen. Im heißen Backofen 20-25 Minuten goldbraun und knusprig backen.

9. Inzwischen für die Specksoße Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Speckstreifen darin knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

10. Schalottenwürfel im Speckfett anbraten. Mehl überstreuen und unter Rühren leicht hellbraun anschwitzen. Unter Rühren mit Brühe ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Saure Sahne und Speck unter die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

11. Strudel aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Portionsstücke schneiden. Strudel auf Teller verteilen, die Specksoße dazu reichen.

Tipp: Wer die Grünkohlfüllung etwas schneller und knackiger zubereiten möchte, dünstet den ausgedrückten und blanchierten Grünkohl mit den Zwiebeln ca. 10-15 Minuten an. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit Milch und Sahne ablöschen und garen. Die Zugabe der Brühe entfällt, bei dieser Zubereitung.