

Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, 30.10.2024

Wirsingstrudel mit Zitronensoße

Für 6 Personen

Zutaten

Für die Zitronensoße

200 g Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Gemüsebrühe
3 EL Zitronensaft
2 TL Biozitronenschale, fein abgerieben
150 g Joghurt, 10 % Fett, z. B. griechischer Joghurt
etwas Cayennepfeffer
etwas Zucker
etwas Salz

Für den Strudel

300 g Dinkelmehl (Type 630)
etwas Salz
5 EL Rapskernöl
150 ml Wasser, lauwarm
25 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Für die Füllung

400 g Wirsing
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Piment, gemahlen
etwas Salz
100 g Sahne
350 g Hokkaido-Kürbis
100 g Emmentaler (oder Bergkäse), frisch gerieben

Außerdem

Küchen- oder Strudeltuch
Rollholz

Zubereitung

1. **Für die Zitronensoße** die Butter würfeln und einfrieren.
2. **Für den Strudel** Mehl und 1 Prise Salz mischen. 4 EL Öl und lauwarmes Wasser zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine erst auf niedrigster Stufe 5 Minuten mischen, dann auf zweiter Stufe weitere 5 Minuten zu einem glatten und sehr geschmeidigen Teig kneten.
3. Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, mit 1 EL Öl einreiben und auf einen Teller legen, abdecken und den Strudelteig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. **Für die Füllung** Wirsing putzen, abbrausen, trocknen und ohne den harten Strunk in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
5. Butter in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
6. Wirsing, Piment und etwas Salz zugeben und untermischen. Sahne zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten.
7. Inzwischen Kürbis entkernen, abbrausen, trocknen und ungeschält grob raspeln.
8. Kürbisraspel unter den Wirsing rühren, den zugedeckten Topf vom Herd nehmen und

beiseitestellen.

9. **Für den Teig** Butter zerlassen. Ein Küchen- oder Strudeltuch mit Mehl bestäuben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

10. Teig auf dem Tuch so dünn wie möglich ausrollen und über den Handrücken zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen. Dickere Teigländer abschneiden.

11. Teig mit der Butter bestreichen. Kürbis-Wirsing-Mischung darauf verteilen, dabei rundum einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen.

12. Füllung mit Käse bestreuen. Ränder auf die Füllung klappen und den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen und auf das vorbereitete Blech legen.

13. Eigelb und Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen.

14. Blech in die Mitte in den kalten Backofen schieben und den Strudel bei 225 Grad Ober- und Unterhitze etwa 45 Minuten goldbraun backen.

15. Inzwischen für die Zitronensoße Eier, Brühe und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen bis kurz vor dem Kochen aufschlagen.

16. Topf vom Herd ziehen. Nach und nach Zitronenschale, gefrorene Butterwürfel und Joghurt unterziehen. Soße mit Cayennepfeffer, Zucker und etwas Salz abschmecken. Soße nicht mehr kochen lassen.

17. Strudel aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech etwa 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Strudel in Stücke schneiden und mit der Zitronensoße servieren.

Tipp: Die Soße darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Ei. Sollte es dennoch dazu kommen, den Topf umgehend vom Herd ziehen und sofort 1-2 eiskalte Butterwürfel in den Topf geben. Butter mit einem Pürierstab unter die Soße mixen. Anschließend wie beschrieben fertigstellen. Das übrige Eiweiß, vom Teig, entweder mit unter die Wirsingfüllung mischen oder einfrieren. Falls Sie einen ganzen Wirsing kaufen, kann der Rest, sanft gedünstet, zum Strudel serviert werden.