

Blaukrautstrudel mit Maroni

Zutaten:

300 g Blaukraut
1 Zwiebel
2 Äpfel
2 EL Butter
1 Prise Zucker
1 Prise Salz, Pfeffer
300 g Strudelteig
100 g Maroni, gegart



Zubereitung

Blaukraut vom Strunk befreien und fein hobeln. Mit Zucker und Salz vermengen, gut durchkneten und ca. 20 Min. durchziehen lassen. Zwiebel schälen und kleinschneiden, in etwas Butter anbraten. Blaukraut und kleingeschnittene Apfelstücke dazugeben und weichdünsten. Maroni ebenfalls in nicht zu kleine Würfel schneiden, untermengen und würzig abschmecken. Teig ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Füllung auf den Teig verteilen, Enden einschlagen, aufrollen und auf ein Blech setzen. Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 200°C im vorgeheizten Ofen 20 Min. goldbraun backen.



Teige

