



Redaktion

Lust auf
Genuss

Edles fürs Fest

Sonntag, 12. November 10:30 Uhr

Weißkraut – Kartoffelstrudel auf cremigem Rote Bete – Orangengemüse mit Koriander

Zutaten für den Strudel:

220 g	Mehl
60 ml	Wasser
30 ml	Sonnenblumenöl
1 kl.	Ei
1 EL	Butter
300 g	Weißkraut
1	Ei
100 g	Kartoffel
150 ml	Sahne
1/2 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel ganz

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Ei & etwas Salz einen Strudelteig herstellen und in einer Folie eingepackt ruhen lassen.
2. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden, am besten mit einem Hobel 1 mm dick.
3. Butter in einem Topf schmelzen, das Weißkraut hinzugeben und mit Sahne aufgießen.
4. 12 min bei mittlerer Hitze schmoren lassen. In der Zeit Kartoffeln im Dampfdrucktopf garen.
5. Wenn das Weißkraut mit der Sahne cremig eingekocht ist, den Topf zur Seite stellen.
6. Die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und unter das Weißkraut heben.
7. Die Füllung mit gepresstem Knoblauch, Kümmel, gehackter Rosmarin, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.
8. Den Teig dünn auswellen. Die Füllung auf 1/3 des Teiges geben und zusammenrollen.
9. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen mit zerlassener Butter bestreichen und im Backofen bei 180°C 25 min backen.



Zutaten für das Cremigem Rote Bete – Orangengemüse mit Koriander:

500 g	Rote Beete
100 g	Zwiebeln
1 EL	Rapsöl
1	Knoblauchzehe
2	Orange
150 ml	Weißwein
400 ml	Sahne
1 TL	Kreuzkümmel
¼ Bund	Koriander frisch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Gemüse schälen und die Rote Beete in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
3. In einem Topf das Rapsöl in die Zwiebel erhitzen und goldbraun anbraten.
4. Die Orangen, schälen und die Filets herausschneiden.
5. Den Knoblauch fein hacken.
6. Die Rote Beete zu den Zwiebeln geben und alles gut vermengen.
7. Den Knoblauch und Orangen zu dem Gemüse geben und alles zusammen gut vermengen.
8. Anschließend mit der Sahne & dem Weißwein ablöschen.
9. Alles zusammen auf langsamer Flamme einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.
10. Den Koriander in feine Streifen schneiden
11. Zum Schluss den Kümmel & je nach Belieben mit Salz & Pfeffer verfeinern.
12. Wenn das Rote Bete – Gemüse auf dem Teller ist den Koriander darüber streuen.