



WIRSINGSTRUDEL MIT SAUERRAHM-DIP

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
50 g Hartweizengries
2 Eigelb
1 Ei
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
800 g Wirsing
120 g durchwachsener Speck

3 EL Öl
400 ml Hühnerbrühe
4 Stiele Thymian, die Blättchen abzupfen
1 Msp Kreuzkümmel
Muskatnuss, Pfeffer, Salz
½ TL Fenchelsaat
1 EL Mehl
250 ml Sahne



So geht's:

- 1) Mehl und Gries mischen, Eigelb, Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 EL kaltes Wasser zugeben. Mit den Knethaken des Rührgeräts verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2) Wirsing putzen, den Strunk keilförmig ausschneiden. Blätter in sehr dünne Streifen schneiden, waschen, trockenschleudern, Speck würfeln.
- 3) Öl in einem großen Topf erhitzen, Wirsing darin anbraten, bis er etwas Farbe hat. Speck zugeben und mitbraten, salzen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen. Thymian-Blättchen und Kreuzkümmel dazu geben. Muskatnussabrieb, Pfeffer und Fenchelsaat zugeben und ca. 5 Minuten offen schmoren lassen. Mit dem Mehl bestäuben und unterrühren.

Sahne angießen und erneut 5 Minuten kochen und dann 10 Minuten schmoren lassen.

- 4) Wirsing abgießen und den Schmortopf auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.
- 5) Arbeitsplatte mit Gries bestreuen und den Nudelteig hauchdünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen und 2 cm Rand freilassen. Teig über dem Wirsing aufrollen.
- 6) Rolle in 4 cm breite Scheiben schneiden und in eine ofenfeste, gebutterte Auflaufform setzen. Schmortopf mit Salz abschmecken und in die Auflaufform gießen.
- 7) auf der zweiten Schiene von unten für ca. 40 Minuten garen.
- 8) Dip herstellen aus 200 g Schmand, 100 g Joghurt, 1 EL Sahne, Salz, weißer Pfeffer, 1 EL Weißwein und dazu reichen.