

Herbstgenuss

Wirsingstrudel

Zutaten		Zubereitung
200 g	Mehl	Mehl, Grieß, 2 Eigelb, 1 Ei, Öl, Salz und Wasser erst mit Knethaken des Handrührers und dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen.
50 g	Weichweizengrieß	
3	Eier	
2 EL	Rapsöl	
1 Prise	Salz	
4 EL	kalt Wasser	
800 g	Wirsing	Wirsing waschen, Strunk keilförmig heraus-schneiden und die Blätter fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Wirsing darin anbraten bis er ein wenig Farbe bekommt. Speck und Ingwer kurz mitanbraten. Mit Brühe ablöschen. Würzen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten in der offenen Pfanne schmoren. Mit Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne dazu gießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Minuten schmoren lassen. Wirsing abgießen, Sud auffangen und Wirsing lauwarm abkühlen lassen. Backofen vorheizen: 200°C Ober-/Unterhitze . Teig auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig mit Füllung aufrollen. Die Rolle in 3-4 cm breite Scheiben schneiden und auf die Schnittfläche in eine Form setzen. Sud abschmecken und zusammen mit der Tomatensoße zu den Strudelscheiben gießen. Im Backofen für 40 Minuten garen.
20 g	Ingwer	
1 EL	Rapsöl	
100 g	Speck gewürfelt	
350 ml	Hühnerbrühe	
	Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian	
1 EL	Mehl	
250 ml	Schlagsahne	
ca.250 ml	selbst gemachte Tomatensoße	

