



# Grünkohl-Strudel, Oldenburger Art

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Bodenständig, aber raffiniert, modern Cross-over überarbeitet, herzhaft, schmackig

## Zutaten

- 1 kg geputzter, gewaschener Grünkohl
- 120 g Strudelteig (4 Blätter)
- (Geht auch mit Filo Teig)
- 3 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 Tl Senf
- 1 El flüssige Butter
- 2 El Semmelbrösel oder Panierbrot
- Etwas Fleisch-oder Gemüsebrühe
- Etwas angerührte Speisestärke
- 200 g-250 g durchwachsener Speck in Würfeln, Kasseler oder geräucherte Mettwurst. (Passt gut, geht Alles)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Nelkenpfeffer (Piment), 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den gewaschenen, gezupften Grünkohl in kochendem Salzwasser ca. 4 min. blanchieren, kalt abschrecken, trocken drücken und grob hacken.

### Schritt2

Die Speck-Mettwurst-oder Kasseler Würfel mit den Zwiebeln in Schmalz anschwitzen, den Grünkohl dazu geben, etwas zusammen schwitzen lassen.

### Schritt3

Wenig Brühe aufgießen, gerade genug und den Grünkohl ca. 20 min. köcheln zu lassen.

#### **Schritt4**

Mit Salz, Pfeffer, Piment, Zucker und etwas Senf abschmecken, kurz halten und mit etwas angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

2 Strudelblätter überlappend, nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen, mit Butter einstreichen, zwei weitere darüber geben, ebenfalls einstreichen.

#### **Schritt6**

Auf das untere Drittel die zunächst Semmelbrösel gleichmäßig verteilen.

#### **Schritt7**

Den Grünkohl darüber geben und seitlich einschlagen.

#### **Schritt8**

Mit Hilfe des untergelegten Geschirrtuchs, von der belegten Seite her, aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und den Strudel mit der restlichen Butter einpinseln.

#### **Schritt9**

Für 25-30 min. in den auf 200 ° C, Umluft 175 ° C vor geheizten Backofen schieben, appetitlich, goldbraun backen. (Mittlere Schiene)

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** bodenständig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruenkohl-strudel-oldenburger-art/>