



Sauerkraut - Hackfleischstrudel mit Blätterteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hackfleisch - Blätterteig - Strudel geht nicht nur schnell und einfach, rustikal - lecker - ausgefallen. Zum Glas Bier oder Wein und mit knusprigem Blätterteig, das wird der Familie und den Gästen schmecken.

Zutaten

- 230 g T.K. Blätterteig
- 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl
- 400 g frisches Schweinemett oder gemischtes Gehacktes, zerbrösel
- 400 g Weinsauerkraut
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- Etwas frischen Majoran, gezupft, gehackt
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 mit 2 El Milch verklappertes Eigelb
- 3 El Semmelbrösel
- Etwas flüssige Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den T. K. Blätterteig auf einem bemehlten Küchentuch auslegen, auftauen lassen. Mit der Butter einstreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Sauerkraut gut ausdrücken, den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das flache Backblech ausfetten.

Schritt2

Das Hackfleisch scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln mit angehen lassen. Das zerpflückte Sauerkraut hinzufügen und eine Minute mit anbraten, Majoran hinzugeben. Mit dem

Fleischfond aufgießen. Bei schwacher Hitze 15 min. offen köcheln lassen, die Kochflüssigkeit fast völlig reduzieren.

Schritt3

Die Sauerkraut - Gehacktes Masse gleichmäßig verstreichen, dabei 1 - 2 cm Rand lassen. Mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und auf das Backblech setzen. Mit dem Eigelb einstreichen. 45 min. goldgelb backen, heraus nehmen und portionieren. Mit Gekonntgekocht Senfschaum servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rindfleisch, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerkraut-hackfleischstrudel-mit-blaetterteig/>