

Spitzkohl-Strudel mit Pilzsauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, leckere Küche für jeden Tag, einfacher als gedacht!

Zutaten

- Für den Strudel:
 - 250 g Strudelteig aus dem Supermarkt (Geht auch mit Filot-Teig)
 - 300 g Spitzkohl, geputzt, ohne Strunk in Streifen
 - 100 g Pilze, gesäubert, in groben Scheiben, wie: Champignons, Austernpilze
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 200 ml Gemüsebrühe
 - 1 TL Bio-Gemüsebrühe
 - 1 El flüssige Butter
 - 1 Lorbeerblatt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Pilzsauce:
 - 200 ml Fleischbrühe
 - 1 Zwiebel, gewürfelt
 - 1 EL Mehl
 - 1 El Butter
 - 40 g magerer Speck, gewürfelt
 - 100 g Champignons oder Austernpilze, gesäubert, klein gewürfelt
 - 125 ml saure Sahne
 - 1/2 Bund Petersilie, gehackt
 - 1 EL Butter
 - 1 EL Mehl
 - 200 ml Fleischbrühe
 - Etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spitzkohl-Strudel:

Schritt2

Zunächst den aufgetauten Strudelteig auf einem Küchentuch oder Klarsichtfolie auslegen und mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt3

Die Zwiebel in Butter anschwitzen und zunächst die Pilzscheiben anschwitzen. Etwa Zeitversetzt die Spitzkohlstreifen dazu geben, salzen, pfeffern, das Lorbeerblatt und Gemüsepulver zufügen; mit der Gemüsebrühe uns aufgießen.

Schritt4

15 min. kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Lorbeerblatt wieder entfernen, lauwarm abkühlen lassen.

Schritt5

Mit Hilfe des Küchentuchs oder Klarsichtfolie aufrollen und auf das mit Backpapier, eingefettete flache Backblech geben.

Schritt6

Für ca. 30 min. 180 ° C im vor geheizten Ofen goldgelb backen, danach etwas ausruhen lassen.

Schritt7

Die Pilzsauce:

Schritt8

Die Zwiebel mit dem Speck anschwitzen, dann die Pilzwürfel 2-3 min. mit anschmoren. Mit dem Mehl bestäuben und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Schritt9

Glatt rühren, 5-6 min. einkochen lassen. Mit dem Stabmixer grob pürieren und die saure Sahne zufügen, nachschmecken.

Schritt10

Kurz vor dem servieren die Petersilie unter heben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den in dicke Scheiben geschnittenen Spitzkohl-Strudel auf vorgewärmten Tellern anrichte und mit der Sauce umgießen.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** Hauptgericht, pilze, preiswert, spitzkohl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohl-strudel-mit-pilzsauce/>