

# 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/>