

Blutwurstlinsenstrudel auf Grünkohl (Alternativ mit Tofu)

Kategorien: Backen, Pikant

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Blutwurst (alternativ geräucherten Tofu)
100	Gramm	Rote Linsen
100	Gramm	Grüne Linsen
5	Essl.	Balsamessig
300	Gramm	Mehl
1		Eigelb
10	Gramm	Salz
40	ml	Olivenöl
120-150	ml	Wasser; ca.
1	kg	Grünkohl (geputzt)
50	Gramm	Fetter Speck
4	groß.	Schalotten
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe

Anleitung:

Rezept von Heinz Furtmann vom Restaurant Kölner Hof in Essen-Frohnhausen

Das Weizenmehl auf die Arbeitsplatte geben und in der Mitte eine Mulde formen. Dort hinein Wasser, Eigelb und Öl geben und alles von außen nach innen zu einem glatten Teig verarbeiten. So lange durchkneten bis beim Durchschneiden des Teiges keine Blasen mehr vorhanden sind. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Linsen getrennt weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Blutwurst (bzw., Tofu) in 1 cm große Würfel schneiden und mit den Linsen, Salz, weißem Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken. Die Karotten und Schwarzwurzeln putzen und in ca. 3 cm lange mundgerechte Stücke schneiden und gar kochen.

Den Strudelteig ausrollen und mit den Händen so dünn wie möglich ausziehen ohne dass er reißt. Auf die Mitte die Füllung geben und mit Hilfe eines Küchentuch zur Rolle formen. Bei 180 Grad im Ofen goldbraun backen und vor dem Servieren mit Butter bestreichen.

Den gewaschenen und geputzten Grünkohl in viel kochendem Wasser zwei Minuten kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken, hacken und zum ausgelassenen Speck mit darin angeschwitzten Schalottenwürfeln geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann