

Strudel mit Nürnberger

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST

Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 1 Packung Strudelteig
- ½ Kopf Wirsing
- 3 Scharlotten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Liter Weißwein
- 1 Becher Sahne
- ½ Becher Crème Fraiche
- 1 Ei
- Senf
- Stärke, Salz, Pfeffer
- Zitronenabrieb, Muskat

Zubereitung:

Nürnberger braten. Wirsing halbieren und in Stifte schneiden, anschließend in Salz-Wasser blanchieren.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf anschwitzen, mit Weißwein aufgießen. Anschließend die Sahne und Crème Fraiche hinzugeben. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und unter leichtem Rühren in den Fond geben, kurz aufkochen lassen. Danach die Hälfte der eingedickten Masse dem Wirsing hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Strudelteig ausbreiten, mit der halben Wirsingmasse belegen, die Nürnberger darauf verteilen und mit der restlichen Wirsingmasse bedecken. Strudel zusammenrollen, mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad/Umluft ca. 10 Minuten backen. Die zweite Hälfte der eingedickten Masse nochmals erhitzen damit die Soße entsteht. Weißwein, Sahne, Senf und den Zitronenabrieb dazugeben und abschmecken. Den Strudel aus dem Ofen nehmen und mit der Soße servieren.

Guten Appetit wünscht:

