



Sauerkraut-Mettwurst-Strudel:

Zutaten (für 1 Strudel)

- 1x Blätterteig zum Ausrollen
- 400g Sauerkraut
- etwas Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Messerspitze Kümmelpulver
- 1 Messerspitze Muskat
- 4 lange Mettwüstchen
- Etwas Öl zum Bestreichen
- 1 TL Chiliflocken zum Bestreuen

Arbeitsschritte

- Blätterteig auf Backpapier ausrollen
- Das Sauerkraut gut abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen
- Das Sauerkraut auf dem ausgerollten Teig verteilen und einen 2cm breiten Rand lassen
- Gleichmäßig die Würstchen auf dem Teig verteilen
- Vorsichtig den Strudel an der kurzen Seite einrollen und die Ränder zudrücken
- Mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech legen
- Mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen

Für 30-40 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben

- Den Strudel vorsichtig aufschneiden
- In kleinen Portionen anrichten und mit Chiliflocken bestreut servieren

Guten Appetit!