

## Wirsingstrudel

(Sendung vom 06.04.2013)



### Zutaten

200 g Mehl plus 1 El Mehl  
50 g feiner Nudelgrieß (ersatzweise Weichweizengrieß) plus Grieß zum Bearbeiten  
2 Eigelb (Kl. M)  
1 Ei (Kl. M)  
2 El Olivenöl  
Salz  
800 g Wirsing  
100 g durchwachsener Speck  
20 g frischer Ingwer  
3 El Öl  
300–400 ml Hühnerbrühe  
4 Stiele Thymian  
frisch geriebene Muskatnuss  
Pfeffer  
½ TI Fenchelsaat  
250 ml Schlagsahne

### Zubereitung

1. 200 g Mehl und Grieß mischen, 2 Eigelb, 1 Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 El kaltes Wasser zugeben, erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.
2. Wirsing putzen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden. Speck würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin mit wenig Farbe anbraten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Salzen und den

Ingwer zugeben. Mit Brühe ablöschen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen schmoren. Mit 1 Ei Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne zugießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Min. schmoren.

3. Wirsing in einem Sieb abgießen, dabei den Schmorsud auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.

4. Nudelteig auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig über dem Wirsing aufrollen.

5. Die Rolle in 3–4 cm breite Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Ø) setzen. Den aufgefangenen Schmorsud mit Salz abschmecken und zu den Strudelscheiben gießen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Mit der Tomatensauce servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 1:45 Stunden