



BRIXENTALER  
**KochArt**

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag | Bild: www.lustaufgenuss.de

[www.brixentaler-kochart.at](http://www.brixentaler-kochart.at)

## Blätterteigkrautstrudel

Zutaten für etwa 2 Portionen

### Zutaten:

- 1 kleiner Krautkopf
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 5 Eßlöffel Öl
- Salz
- Kümmel
- 450 g mageres Faschiertes
- Pfeffer
- Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 250 g Blätterteig
- 100 g Hamburger-Speck
- 150 g Schafskäse
- 1 Eidotter

### Zubereitung:

Das Kraut in Streifen schneiden und mit den kleingeschnittenen Zwiebeln in etwas Öl glasig werden lassen. Mit etwas Salz und Kümmel würzen. Das Faschierte mit den restlichem Öl kurz sautieren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Den ausgerollten Blätterteig auf ein Blech legen. Je eine Lage Speck, Kraut, Fleisch und noch einmal eine Lage Kraut und Fleisch übereinander schichten. Nun mit dem Schafskäse und abschließend Speck belegen. Es muss so viel Blätterteig frei bleiben, dass man die Masse gut einschlagen kann.

Den Strudel einschlagen, mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze 45 Minuten backen.