



Nürnberger Rotkrautstrudel



 Arbeitszeit: ca. 90 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 für 2 Personen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 190ml Wasser
- 250g Roggenmischbrotbackmischung
- 320g Rotkraut aus dem Glas
- 1 P. (ca. 250g) Nürnberger Bratwürstchen

Zubereitung

250g der Roggenmischbrot-Backmischung und 190ml lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen die Würstchen anbraten.

Den Teig dann zu einem Rechteck ausrollen, Rotkraut darauf verteilen, dabei am Rand etwa 2 cm frei lassen.

Die Würstchen nebeneinander auf den Rotkohl legen. Den Strudel nun zusammenrollen, auf ein Backblech setzen und an einem warmen Ort nochmals 30 – 45 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 230 °C Ober-/Unterhitze, dann 35 Minuten bei 200 °C backen.

