Hamburger Strudel

Angelehnt an das Hamburger und norddeutsche Gericht

Jetzt gibt es nach der Hamburger Pizza vor einigen Wochen auch einen Hamburger Strudel.

Denn ich lehne das Rezept eng an ein typisch Hamburger oder norddeutsches Rezept an, die Grünkohl-Platte mit Grünkohl, Mettwürsten und Kasseler Fleisch.

Die einzige Variation, die ich hier vornehme, ist diejenige, dass ich keinen Grünkohl regional aus dem Hamburger Umland vorrätig hatte. Sondern nur einen Wirsingkohl. Aber der sollte bei diesem Rezept auch passen, ist er doch verwandt mit dem Grünkohl und sieht ähnlich aus und schmeckt auch ähnlich.

In die Füllmasse kommen noch kleingeschnittene Mettwürste.

Für den Geschmack und das Aroma verwende ich – frech zweckentfremdet, aber geschmacklich passend – etwas American Dressing. Das Dressing enthält diverse Gewürze und eine Portion Ketchup, so dass es eine gute Geschmacksgrundlage für die Füllung bietet.

Außerdem gibt das Dressing nun zusammen mit dem Weißwein, in dem ich Wirsing und Mettwürste vorgare, der Füllmasse eine leicht säuerliche Note.

Wirsing und Mettwürste werden im Backofen bei dieser kurzen Garzeit als Füllmasse nicht durchgegart, sondern eher gut erhitzt. So dass ich sie eben vor der Zubereitung des Strudels einfach etwa 10 Minuten in Weißwein vorgare.

Die Füllmasse fällt diesmal sehr groß aus, so dass man den Strudel nicht sehr dünn rollen kann. Sondern es ergibt einen sehr großen Strudel. Somit passt dieses Mal die Angabe, dass ein halber Strudel gut für eine Person als Mahlzeit passt, gut dazu.

Für 2 Personen:

- 10 große Wirsingblätter
- 10 schmale, dünne Mettwürste
- 100 g American Dressing
- Riesling
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Wirsing und Mettwürste

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Wirsingblätter putzen.

Jeweils den großen, kräftigen Strunk eines Blattes bis etwa zur Hälfte herausschneiden.

Blätter grob zerkleinern.

Mettwürste quer in kurze Scheiben schneiden.

Etwas Weißwein in einem großen Topf erhitzen.

Wirsingblätter und Würste darin unter Rühren 10 Minuten garen.

Masse herausnehmen, in ein Küchensieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

American Dressing zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Masse auf den Strudelteig geben und zu einer Rolle formen, so dass man den Strudel dann langsam längs zusammenrollen kann.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und mit dem Kochpinsel auf dem Strudel verstreichen.

Strudel auf dem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Herausnehmen, halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!