

## 51. Kalenderwoche 2014

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Rotkohlstrudel

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 50 Min. + 15 Min. Backzeit

300 g Rotkohl  
300 ml Rotwein  
2 EL Preiselbeeren  
Salz  
Pfeffer  
1 Stück Ingwer  
1 Prise Zimt

Rotkohl in feine Streifen schneiden.  
Rotwein (ersatzweise Wasser oder eine Mischung aus Rotwein und Wasser) in einen Topf füllen. Rotkohl und Preiselbeeren zufügen.

Mit Salz,  
Pfeffer,  
einem Stück Ingwer und  
Zimt würzen.

Alles gut durchmischen und zum Kochen bringen. Alles so lange garen (25-35 Min.), bis die Flüssigkeit verkocht ist.

4 Scheiben Brot  
Olivenöl

Aus Brotscheiben ohne Rinde kleine Würfel schneiden.

Goldgelb in heißem Olivenöl kross backen und unter den Rotkohl heben.

500 g Strudelteig

Einen dünnen Strudelteig auf der Arbeitsfläche auslegen, Rotkohl auf den Teig aufstreichen und anschließend einrollen.

An beiden Seiten einschlagen und in einer vorgefertigten Aluminiumwanne auf Backpapier legen und bei 220°C ca. 12-17 Min. im Backofen goldgelb backen. Kurz ruhen lassen.

Dazu passt:

## Mango-Salsa mit Rosenkohl und Nüssen

### Zutaten:

für 4 Portionen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

1 Mango  
250 ml Orangensaft  
½ Chilischote  
1 TL grüner Pfeffer in  
Lake  
500 g Rosenkohl

Die Mango schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Mango-Würfel in Orangensaft garen.

Feingehackte Chilischote und  
grüne Pfefferkörner dazugeben.

10 Walnüsse

Den Rosenkohl putzen, vierteln und im Salzwasser kurz (3-5 Min.) garen. Abtropfen lassen.

Walnüsse knacken und sehr grob hacken.

Die Walnussstückchen in der Pfanne rösten, Rosenkohl zufügen und durchschwenken.

Salz

Mit Salz würzen.

Den Rotkohlstrudel mit der Rosenkohl-Nuss-Mischung und der Mango-Salsa auf einem Teller anrichten.