



## Rotkohlstrudel mit Nüssen

### Zutaten

- 50 g Rosinen
- 50 ml Rotwein
- 700 g Rotkohl, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 125 g Äpfel
- 20 g Butterschmalz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Rotweinessig
- 125 ml Wasser
- 5 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 0,5 TL Piment, gemahlen
- 0,5 TL Zimt
- 0,25 TL Muskatnuss, gerieben
- 0,25 TL Nelken, gemahlen
- 1 EL Orangenmarmelade
- 40 g Paranüsse
- 60 g Maronen, gekocht u. vakuumverpackt
- 4 Blätter Strudelteig a.d. Kühlregal
- 2 EL Butter

### Zubereitung

1. Rosinen in Rotwein marinieren.
2. Rotkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
3. Butterschmalz in einem Topf heiß werden lassen. Zwiebelwürfel zugeben und andünsten. Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen. Rotkohl, Rotweinessig, Wasser, MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Bio Gemüse Bouillon, Piment, Zimt, Muskatnuss, Nelken und die Apfelwürfel sowie die Rosinen mit Marinade zugeben und unterrühren. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. 5 Min. vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen und die verbliebene Garflüssigkeit verdampfen lassen. Orangenmarmelade unterrühren.
4. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
5. Paranüsse und Maronen fein hacken.
6. Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch 2-lagig so auslegen, dass die Blätter die Größe eines Backbleches haben. Mit 1 EL zerlassene Butter bestreichen. Zuerst die Nüsse dann den Rotkohl auf dem Strudelteig verteilen. Dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigplatte mit Hilfe des Küchentuches aufrollen, dabei die Teigränder nach innen einschlagen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 1 EL zerlassene Butter bestreichen und im Backofen ca. 30 Min. goldgelb backen. Dazu passt unsere MAGGI Für Genießer Zwiebelrahm-Sauce und "Feuriges Süßkartoffel-

Püree". Für Nicht-Vegetarier passt der Strudel  
hervorragend zu Wildgerichten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	170 kcal
Fett	8 g
Protein	3 g

🕒 73 Minuten

⊕ 10 Stück