

WIRZSTRUDEL MIT ZWIEBELKOMPOTT

	Teig	
175 g	Mehl	
1 Prise	Salz	in eine Schüssel geben
½ dl	Wasser	
1	Ei	
2 EL	Rapsöl	vermischen, Teig anrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten ½ Stunde ruhen lassen
	Füllung	
500 g	Wirz, gerüstet	dicke Blattrippen herausschneiden, Wirzblätter in feine Streifen schneiden
wenig	Butter	in einer Pfanne erwärmen Wirz beigeben
	Salz, Pfeffer	
½ dl	Bouillon	würzen, Gemüse ca. 15 Min. dämpfen, leicht auskühlen lassen
100 g	Rohschinken, Streifen	
50 g	Greyerzerkäse, gerieben	beigeben, auskühlen lassen
	Formen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Studelteig auf Küchentuch sehr dünn auswallen ➤ Teig mit etwas flüssiger Butter bepinseln, Füllung darauf verteilen ➤ Enden einschlagen, mit Hilfe des Küchentuches aufrollen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen ➤ Strudel vor und während des Backens mit flüssiger Butter bepinseln
	Backen	In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 30 Minuten
	Zwiebelkompott	
2 grosse	Zwiebeln, Streifen	
1 EL	Honig	
1 dl	Rotwein	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	Bei kleiner Hitze weichkochen
2 EL	Apfelessig	Zum Abschmecken beigeben
	Servieren	Strudel in Stücke schneiden, mit Zwiebelkompott auf Teller anrichten und garnieren