

## Wirzstrudel mit Zwiebelkompott

### Zutaten für 4 Personen

#### Teig:

175 g Mehl

0,5 dl Wasser

1 Ei

2 EL Rapsöl

1 Prise Salz

#### Füllung:

500 g Wirz, gerüstet

Butter zum Dünsten

100 g Rohschinken, in feine Streifen geschnitten

1 dl Bouillon

Salz, Pfeffer aus der Mühle

wenig Kümmel

1 TL Thymianblättchen

flüssige Butter oder Brat-  
creme zum Bestreichen

#### Zwiebelkompott:

2 grosse rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

2 EL Honig

1 dl Rotwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Apfelessig

Thymian zum Garnieren

#### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die dicken Blattrippen aus den Wirzblättern schneiden. Blätter in feine Streifen schneiden und in Butter dünsten. Rohschinken, Bouillon und Gewürze zufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Abtropfen und auskühlen lassen.

Den Strudelteig auf bemehltem Küchentuch rechteckig auswallen und papierdünn ausziehen (ca. 40 auf 50 cm), mit Butter bestreichen.

Wirz auf dem Strudelteig verteilen, das obere Drittel frei lassen. Längsseiten einschlagen, den Strudel aufrollen und mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Während des Backens mit flüssiger Butter bestreichen.

Für das Kompott die Zwiebeln mit Honig, Rotwein, Pfeffer und Salz bei kleiner Hitze weich dünsten. Mit dem Essig abschmecken.

Den Strudel aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden, mit dem Zwiebelkompott auf Tellern anrichten und mit Thymian garnieren.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.