

Veganer Krautstrudel mit Räuchertofu und Kümmel

Veganer Krautstrudel mit Räuchertofu und Kümmel verbindet eine tief goldbraune, knusprige Strudelhülle mit einer herzhaften Füllung aus kräftig geröstetem Weisskohl, Zwiebeln und kleinen Räuchertofuwürfeln. Kümmel, Senf und ein Schuss Apfelessig geben dem Kohl genau die Würze und Säure, die er braucht. Der entscheidende Schritt passiert in der Pfanne: Der Kohl wird nicht einfach weich gedünstet, sondern bei ausreichend Hitze gebraten, bis einzelne Streifen dunkelgoldene Ränder bekommen. Dadurch wird die Füllung aromatisch und bleibt trocken genug für einen wirklich knusprigen Strudel. Räuchertofu bringt Biss und eine herzhafte Rauchnote, ohne den Kohl zu überdecken. Direkt aus dem Ofen braucht es dazu keine zusätzliche Sauce – nur ein paar Minuten Ruhezeit, bevor die knisternde Teighülle angeschnitten wird.

4–6 Portionen | 55 Min. | 19 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 900 g Weisskohl (Strunk entfernt, in feine Streifen geschnitten)
- 250 g Räuchertofu (in kleine Würfel geschnitten)
- 2 Zwiebeln (halbiert und in dünne Streifen geschnitten)
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Salz (plus mehr zum Abschmecken)
- 0.75 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 Packung veganer Strudelteig (etwa 250–300 g, gekühlt)
- 45 g vegane Butter (geschmolzen)

Zubereitung

- 01 Tofu kräftig braten: 1 EL Rapsöl in einer grossen Pfanne stark erhitzen. Räuchertofu hineingeben und 5 bis 6 Minuten braten, bis mehrere Seiten deutlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 02 Zwiebeln rösten: Das restliche Rapsöl in die Pfanne geben. Zwiebeln bei mittlerer bis hoher Hitze 4 Minuten braten, bis sie weich werden und erste dunkelgoldene Stellen bekommen.
- 03 Kohl braten: Weisskohl, Kümmel und Salz zufügen. Bei hoher Hitze 8 bis 10 Minuten braten. Regelmässig wenden, aber zwischendurch liegen lassen, damit der Kohl kräftige Röststellen entwickelt. Er soll zusammenfallen, aber noch etwas Biss behalten.
- 04 Füllung abschmecken: Räuchertofu zurück in die Pfanne geben. Senf, Apfelessig und schwarzen Pfeffer unterrühren und 1 bis 2 Minuten weiterbraten, bis keine freie Flüssigkeit mehr in der Pfanne steht. Kräftig abschmecken und die Füllung 10 Minuten abkühlen lassen.
- 05 Strudel vorbereiten: Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Strudelteig nach Packungsangabe auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Die einzelnen Teiglagen jeweils dünn mit etwas geschmolzener veganer Butter bestreichen.
- 06 Füllen und rollen: Die Krautfüllung länglich auf dem unteren Drittel des Teigs verteilen. An beiden Seiten etwa 4 cm Rand frei lassen. Seiten einschlagen und den Strudel mithilfe des Backpapiers straff aufrollen. Mit der Naht nach unten legen.
- 07 Knusprig backen: Den Strudel rundum mit der restlichen veganen Butter bestreichen. Auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen, bis die Oberfläche tief goldbraun und deutlich knusprig ist.
- 08 Anschneiden: Den fertigen Strudel 5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen. Mit einem scharfen Sägemesser in dicke Scheiben schneiden und noch warm servieren.