


Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Winzerroulade

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl T1050 20 g Hefe 1 TL Salz 300 ml handwarmes Wasser 20 g Raps- oder Olivenöl	Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Füllung:	
2 Zwiebeln 2 Äpfel	Schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.
100 g gewürfelter Frühstücksspeck	Topf erhitzen, Speck darin auslassen, Zwiebeln und Apfel kurz mitdünsten.
250 g Sauerkraut 250 ml trockener Weißwein 6 Wacholderbeeren 2 Lorbeerblätter 2 Nelken 1 Prise Pfeffer	Zufügen und ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. 
Fertig stellen:	
Den Teig in Größe des Backblechs auswellen.	
200 g gekochter Schinken	Fein würfeln.
100 g gehackte Walnüsse 150 g geriebener Emmentaler	Alles gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen. Das Sauerkraut ebenfalls darauf geben.
Den Teig aufrollen. Bei 200° C ca. 40 Minuten backen. In Scheiben schneiden und heiß servieren.	

