



Chabisstrudel mit Sesam und Sojasauce

Gekaufte Strudelteige sind sehr dünn und daher meist etwas trocken und brüchig. Bereits beim Auspacken und auslegen sollte man sie deshalb einem feinen Pinsel, oder besser, mit Wasserspray ganz leicht befeuchten. Teig mit einem Teigrad zuschneiden, mit einem Messer reisst der Teig ein.

Leichtes Anrösten bringt den nussigen Geschmack des Sesam besser zur Geltung, was gut zum geschmorten Chabis passt. Eine fernöstlich inspirierte Sojasauce mit süß-saurem Einschlag schmeckt sehr gut dazu und ist z.B. auch in China eine beliebte Kombination.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Chabis
30g	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1,5El	Sesamsamen
2El	Wasser
	Salz und Pfeffer
	Oliveöl
1-2	Bahnen Strudelteig, ca. 20cm breit

Sojasauce:

8cl	Wasser
1/2Tl	Maizena
1,5El	Sojasauce
2Tl	Essig
1Tl	Honig
1	Spritzer Tabasco

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Sesam im Mörser leicht zerstoßen. Störzen und dicke Blattrippen vom Chabis wegschneiden und das Blattwerk fein hobeln.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Sesam zugeben und mitrösten bis er leicht braun wird. Chabis zugeben und ein 2-3 Minuten mitdünsten, dabei gut vermischen. 2El Wasser zugeben und ca. 25 Minuten zugedeckt dämpfen. Auf der ausgeschalteten, aber noch heißen Kochplatte ein paar Mal aufmischen, damit er etwas ausdampft. Dabei mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

Strudelteig auslegen (siehe Einleitung). Chabis mit 3cm Abstand vom oberen Ende der Teigbahn zu einer ca. 2cm dicken "Wurst" auf den Teig legen, seitlich ca. 1,5cm Rand freilassen. Oberer Teigrand über den Chabis schlagen, seitliche Ränder hochschlagen und mit etwas Wasser befeuchten, soweit einrollen, bis die Füllung von einer Schicht Teig bedeckt ist. Freie Teigfläche mit Olivenöl einpinseln. Weiter einrollen bis die Füllung von 2 bis 2 1/2 Teigschichten eingepackt ist. Überschüssiger Teig mit dem Teigrand wegschneiden. Überstehender Teig an den Seiten mit Wasser befeuchten und leicht zusammendrücken. Strudel ringsum mit Olivenöl einpinseln. Die Füllung reicht für 2 grosse und 2 kleinere Rollen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Strudel auf ein eingeöltes Backblech legen und in der Mitte des Ofens 20 bis 25 Minuten backen.

Sojasauce:

Kaltes Wasser in ein Pfännchen geben, Maizena mit dem Schwingbesen einrühren. Restliche Zutaten zugeben und aufkochen. Lebhaft köchelnd einreduzieren bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz annimmt.

Chabisstrudel anrichten und mit der Sojasauce nappieren.











