Allgäuer Brätstrudel mit "Beta Sweet"-Rüebli

Der Name ist leicht irreführend, denn das Brät wird nicht in Strudelteig, sondern in vorgebackene Omeletten eingewickelt. Das Kalbsbrät wird mit Mehl, Sauerrahm, Ei ergänzt und gewürzt. Etwas Muskatnuss und Peterli darf dabei nicht fehlen. Gegart werden sie im Dampf, denn so bleiben sie schön weich und "schmatzig".

"Beta Sweet"-Rüebli wurde Ende der 1980er Jahre aus einer alten schwarzen Rüeblisorte und den bekannten orangefarbenen Rüebli gezüchtet. Sie ist besonders im Bio-Landbau beliebt und ist im Geschmack etwas süsser als herkömmliche Rüebli. Sie muss nicht geschält und kommt mit einer eher kürzeren Kochzeit aus.

Die Rüebli sind nicht etwa angebrannt, die dunkle Farbe ist typisch für die "Beta Sweet".

Zutaten (2 Portionen)

	Omelettenteig von da
200g	Kalbsbrät
50g	Dinkelmehl (oder Weissmehl)
50g	Sauerrahm (oder Vollrahm)
1	Ei
1/2	Bund Peterli
1Tl	Zesten von der Zitronenschale
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter

Zubereitung

Zuerst die Omeletten in wenig Bratbutter ausbacken. Für das Rezept werden drei Stück benötigt.

Peterli fein hacken.

Zuerst Dinkelmehl und Sauerrahm gut vermischen, so entsteht am ehesten ein leicht zäher Teig ohne dass sich dabei Mehlklümpchen bilden. Ei, Peterli und Zitronenzesten zugeben und vermischen. Am Schluss das Kalbsbrät untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Brät auf den Omeletten ca. 1cm dick verstreichen. Dabei ca. 1,5cm Rand freilassen. Omeletten satt, aber ohne Druck einrollen.

In einer weiten Pfanne mit eingesetztem Gitterboden Wasser zum kochen bringen. Brätstrudel auf das Gitter legen. Einen Deckel leicht versetzt auf die Pfanne setzen, sodass der Dampf entweichen kann. 25 Minuten dämpfen.

Rübli mit einer Gemüsebürste gründlich abrubbeln und längs halbieren oder vierteln. In Bratbutter kurz andünsten, ca. 1dl Wasser zugeben und salzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Mehl und Sauerrahm

Mehlmasse mit Ei, Peterli und Gewürzen