

Hausmacher-Strudel



Gerd Reiner ist Küchenchef in Reiners Rosine in Flein.

Lebensweg: „Wer Traditionelles mit Kreativität verbinden kann, ist ein guter Architekt oder ein guter Koch“ und „Wer sich beim Kochen auf die Finger schauen lässt, kann den Gästen in die Augen sehen“. Das sind die Grundsätze des 52-jährigen Gerd Reiner. Seit 13 Jahren führt der Küchenmeister zusammen mit seiner Frau **Bärbel Stähle-Reiner** in Flein Regie über sein eigenes gastronomisches Reich: Reiners Rosine. Dazu gehört eine individuelle moderne Küche, in der es keine Fertigprodukte gibt. Wechselnde Ausstellungen in den beiden modern-rustikalen Gasträumen sorgen immer wieder für einen neuen Blickfang an den Wänden. Außerdem gibt der erfahrene Koch Seminare. „Speziell das Bierbrau-Seminar stößt auf großes Interesse“, erzählt Reiner. Er braut selbst – „ein Hobby, das inzwischen zum Beruf dazugehört“. Immer neugierig und aufgeschlossen für neue Ideen will Reiner jetzt auch dem Wunsch seiner Gäste nachgeben und sich mit der Herstellung von Whisky befassen. In seiner Küche profitiert Gerd Reiner von seiner jahrzehntelangen Erfahrung als Koch, der in namhaften Häu-



Gerd Reiner lässt sein Können und seine Kreativität bei der Zubereitung seiner Gerichte gerne zusammenwirken.

Foto: Susanne Walter

sern mitgewirkt hat. Er lässt sein Können und sein kreatives Denken beim Zubereiten seiner Gerichte zusammenwirken.

Lieblingsrezept: Reiners Hausmacher-Strudel. Zutaten für vier Personen: eine Packung gezogener Strudelteig, 40 g flüssige Butter, 180 g Hausmacher Wurst zu gleichen Teilen Leber-, Blut- und Schinkenwurst in Würfel, 120 g Pellkartoffeln in Würfel geschnitten, ½ EL grober Senf, ein Stück Zwiebel, 100 g Weißkraut in feine Streifen gehobelt, 4 EL Traubenkernöl, Estragon-

essig, Salz, Pfeffer, ein EL geschnittener Schnittlauch geschnitten und ein EL geschnittene Petersilie.

Und so wird's gemacht: Für die Strudelfüllung wird die Zwiebel in feine Streifen geschnitten, zusammen mit dem Weißkraut in Traubenkernöl farblos angeschwitzt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit dem Estragonessig abgelöscht. Das Kraut mit Kartoffelwürfeln, Wurst, Senf und Kräutern vermengen. Den ausgerollten Teig mit der Hälfte der flüssigen Butter besprenkeln und die Füllung auf eine Längsseite des Teigs geben, dass man mit Hilfe des Küchentuches den Strudel aufrollen kann. Teigenden zusammendrücken und unter den Strudel schieben. Durch das Bes-

sprengeln mit Butter verkleben die Teigschichten nicht und man erhält nach dem Backen knusprige feinblättrige Teigschichten. Den Strudel auf ein Blech mit Backpapier geben und mit dem Rest der flüssigen Butter bepinseln. Den Strudel vor dem Backen zehn Minuten ruhen lassen, damit der Teig sich entspannt und beim Backen nicht reißt. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Danach ruhen lassen, in Portionen schneiden und zu einem marinierten Blattsalat servieren. (suw)

