



www.besserbissen.de

Für 6 Personen

Kohlrouladen-Röllchen mit Senfcreme

Kohlrouladen-Röllchen

- 1 Chinakohl vorsichtig die äußeren, großen Blätter abschälen und mit einem scharfen Messer den Strunkansatz herausschneiden.

Ein großes Stück hitzebeständige Klarsichtfolie auf ein entsprechend großes Stück Alu-Folie legen und längs in die Mitte die Kohlblätter in einer Schicht platzieren. Sie sollen leicht überlappen und eine Fläche von ca. 15 x 30 cm ergeben.

- | | | |
|--------|----------------|--|
| 500 g | Hackfleisch | in eine Schale geben |
| 1 | Bregenwurst | geräuchert und roh von der Pelle befreien und dazu geben. |
| 2 | altb. Brötchen | in Wasser einweichen und grob durchhacken. In einem Sieb auspressen und zum Hackfleisch geben. |
| 1 | Zwiebel | fein würfeln und zur Masse geben. |
| 1 | Knoblauchzehe | ebenso |
| 1-2 EL | Petersilie | fein geschnitten, dazugeben |
| 1/2 TL | Salz | |
| 2 | Eier | |
| 1 EL | Senf | zufügen und alles gut miteinander verkneten. |

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse mittig, längs auf das Kohlbett legen. Oben und unten sollte ein Rand von ca. 3-4 cm bleiben. Mit Hilfe der Klarsichtfolie die Kohlroulade fest einrollen. Die beiden Enden verzwirbeln und schließlich zum Stabilisieren auch die Alufolie um die Rolle wickeln.

Im Wasserbad oder Dampfgarbackofen (100 °C) ca. 20-25 min. garen (Kerntemperatur 75 °C). Die Rolle etwas abkühlen lassen, auspacken und optional rundherum in einer heißen Pfanne anbraten.

Zum Servieren in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf einen Servierteller legen und mit etwas Senfcreme anrichten.

Für die Senf-Creme

- | | | |
|-------|---------------|------------|
| 200 g | Crème Fraîche | mit |
| 1 EL | scharfem Senf | verrühren. |

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.