



Kohlrouladen-Röllchen auf Honig-Senf-Creme



Mittel



45 Minuten + 30 Minuten Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 4 Personen

Für die Kohlrouladen-Röllchen

1 EL BIHOPHAR Honig aus Norddeutschland

2 Scheiben Toastbrot

1 Zwiebel

100 ml Milch (1,5 %)

¼ Bund Petersilie

1 Ei

400 g Wurstbrät (z. B. ungebrühte, rohe Bratwurst)

1 EL Senf

1 Chinakohl – nur die äußeren, grünen Blätter

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Für die Honig-Senf-Creme

1 EL BIHOPHAR Honig aus Norddeutschland

300 g Crème fraîche

1 EL scharfer Senf

¼ Bund Petersilie – sehr fein geschnitten

½ Limette

Pfeffer aus der Mühle

Salz



Kohlrouladen-Röllchen auf Honig-Senf-Creme

 Mittel  45 Minuten + 30 Minuten Wartezeit

Seite 2

Zubereitung Kohlrouladen-Röllchen

- 1 Das Toastbrot fein würfeln und in eine Schüssel geben.
- 2 Die Zwiebel abziehen, von der Wurzel befreien und fein würfeln.
- 3 In einer Pfanne den **BIHOPHAR Honig aus Nord-Deutschland** bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen und darin die fein gewürfelte Zwiebel andünsten. Mit Milch ablöschen und alles über das Toastbrot gießen.
- 4 Das Brät der rohen Bratwurst in Stücken zum Toastbrot geben. Anschließend Senf, ein Ei und fein gehackte Petersilie zufügen. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen und alles gut vermischen.
- 5 Vom Chinakohl vorsichtig die äußeren, großen Blätter abschälen und mit einem scharfen Messer den Strunk-Ansatz herausschneiden.
- 6 Auf ein großes Stück hitzebeständige Frischhaltefolie längs in die Mitte die Kohlblätter in einer Lage auslegen. Sie sollen leicht überlappen und eine Fläche von ca. 20 x 40 cm ergeben.
- 7 Die Masse mittig, längs auf das Kohlbett legen. Oben und unten sollte ein Rand von ca. 3–4 cm bleiben. Mithilfe der Frischhaltefolie die Kohlroulade fest einrollen. Die beiden Enden verzwirbeln und schließlich zum Stabilisieren eine weitere Lage Folie um die Rolle wickeln.
- 8 Im Dampfgarbackofen bei 100 °C ca. 20–25 Minuten garen (Kerntemperatur 75 °C). Die Rolle etwas abkühlen lassen und auspacken.
- 9 Zum Servieren in ca. 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und auf etwas Honig-Senf-Creme anrichten.

Zubereitung Honig-Senf-Creme

- 1 Crème fraîche, Senf, den Saft der halben Limette, **BIHOPHAR Honig aus Norddeutschland** und Petersilie in einer Schüssel verrühren und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.