



Chinakohlrouladen

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Kohlrouladen, warum nicht einmal asiatisch, ausgesprochen lecker

Zutaten

- 12 große Chinakohlblätter ohne Strunk
- 300 g mageres Schweinemett
- 300 g Shrimps
- 3 El flüssige Sahne
- 2 Stangen junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1/2 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 2 El geröstete Sesamsaat
- 20 g frischer Ingwer, gerieben
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 24 große Schnittlauchhalme
- Sojasauce
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle oder Cayenne, bzw. gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den gewaschenen Chinakohlblättern den Strunk keilförmig heraus schneiden und jeweils 3 Blätter übereinander auslegen, die Shrimps waschen, klein würfeln.

Schritt2

Das Schweinemett mit dem Stabmixer und 3 El Sahne fein auf mixen.

Schritt3

Die Frühlingszwiebeln, Chiliwürfelchen, den gerösteten Sesam und Schnittlauch unterheben, Ingwer

dazu reiben.

Schritt4

Pikant abschmecken und die Shrimps verrühren.

Schritt5

Mittig auf den Kohlblättern verteilen, einschlagen, aufrollen und mit

Schritt6

jeweils 2 Schnittlauchhalmen binden.

Schritt7

In einem Dämpfeinsatz mit der Naht nach unten, ca. 10 min. über kochendem Salzwasser garen.

Schritt8

Dazu Basmati - Duft - Reis und Soja Sauce zum Dippen reichen.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chinakohlrouladen/>