

Rezept

Chinakohl-Bratwürste vom Raclette-Grill

Ein Rezept von Chinakohl-Bratwürste vom Raclette-Grill, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Schweineschulter (nicht zu fett; ersatzweise Schweinenacken)	1/2 Bio-Orange
1/2 TL getrockneter Oregano	1 TL Fenchelsamen
Salz	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
50 ml trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)	Pfeffer
2 EL Öl	12 Blätter Chinakohl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 26 g F, 22 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Das Fleisch mit einem großen schweren Messer zuerst in Würfel schneiden, dann möglichst klein hacken. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Die Fenchelsamen im Mörser sehr fein zerstoßen.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Oregano und dem Paprikapulver in eine Schüssel geben und mit ca. 1 ½ TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Den Wein dazugießen und alles so lange mit den Händen kräftig durchkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Aus der Hackmasse 12 längliche Würstchen formen.
3. Die Chinakohlblätter abbrausen und trocken tupfen, die unteren dicken Blatteile abschneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin den Chinakohl ca. 2 Min. kochen lassen, bis die Blätter biegsam sind. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Nacheinander je 1 Chinakohlblatt längs auf die Arbeitsfläche legen. 1 Würstchen auf den unteren Blattrand legen, beide Seiten des Kohlblatts darüberschlagen und dann das Würstchen von unten her in das Kohlblatt einwickeln. Die Chinakohl-Bratwürste mit dem Öl einpinseln und auf einen großen Teller legen.
5. Die Kohl-Bratwürste auf der heißen Grillplatte 10-15 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind und das Innere gar ist. Dabei immer wieder mal wenden. Wenn die Chinakohl-Würste gar sind, servieren.