

## Rezept

# Chinakohlröllchen

Ein Rezept von Chinakohlröllchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>16</b> Blätter Chinakohl (ca. 300 g)	<b>200 ml</b> Reissessig
<b>1 EL</b> Salz	<b>1 EL</b> Honig
<b>2 EL</b> helle Sojasauce	<b>2 TL</b> geriebener Ingwer
<b>1 TL</b> scharfes Paprikapulver	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Kohlblätter waschen, abtropfen lassen und in eine flache Schüssel schichten. Essig mit Salz und Honig aufkochen. Sojasauce, Ingwer und Paprikapulver einrühren. Über die Blätter gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Gewicht beschweren. Mindestens 12 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Zum Servieren die Kohlblätter in einem Sieb gut abtropfen lassen und jedes Blatt eng aufrollen. Röllchen jeweils mit Schnittlauch umwickeln und verknoten.