

Rezept

# Chinakohlwickerl

Ein Rezept von Chinakohlwickerl, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> großer Chinakohl	Salz
<b>3 Scheiben</b> Toastbrot	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 3 cm)	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>250 g</b> Schweinehackfleisch
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>2 TL</b> Currypulver
1/2-1 TL Sambal oelek	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>1</b> kleine Dose geschälte Tomaten (400 g Inhalt)	<b>2 EL</b> Butterschmalz
1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Den Chinakohl waschen, 15 Blätter vorsichtig ablösen. In einem weiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Chinakohlblätter einlegen, das Wasser aufkochen und den Kohl etwa 1 Minute blanchieren. Herausnehmen und in einem Sieb abschrecken, dann 12 Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die restlichen 3 Blätter fein hacken.
2. Das Brot mit lauwarmem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Ingwer schälen und ganz fein schneiden. Basilikumblätter abzupfen, etwa ein Drittel der Blätter für später weglegen, die übrigen Blätter fein schneiden.
3. Den Knoblauch schälen und durch die Presse in eine Schüssel drücken. Toastbrot ausdrücken und fein zerkrümeln. Mit Frühlingszwiebeln, Ingwer und geschnittenem Basilikum zum Knoblauch geben. Hack, Eier, gehackten Chinakohl, Curry, Sambal oelek und Salz dazugeben und alles mit den Händen kräftig durchkneten. In zwölf Portionen teilen, länglich formen und auf die Chinakohlblätter legen. Ränder der Längsseiten nach innen klappen, Blätter von der Schmalseite her aufrollen. Die Enden mit Zahnstochern feststecken oder die Röllchen mit Küchengarn umwickeln.
4. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden (den Saft für ein anderes Gericht verwenden).
5. Das Butterschmalz in einem weiten Topf heiß werden lassen. Chinakohlröllchen darin rundherum bei mittlerer Hitze anbraten, aus dem Topf heben. Zwiebeln im Bratfett andünsten. Tomaten und Brühe dazugeben, salzen, pfeffern und die Röllchen wieder einlegen. Deckel auflegen und die Röllchen bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Aus dem Topf nehmen, Küchengarn oder Zahnstocher entfernen. Mit der Sauce in eine Schüssel füllen, übriges Basilikum aufstreuen. Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.