

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 30.12.2025

Brezelchips und Chinakohlröllchen mit Käsesoße-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Chips

5 Laugenbrezeln oder Laugenstangen vom Vortag
 4 EL Rapsöl
 4 EL Curryketchup oder süß-scharfe Chilisoße (Asialaden)
 etwas Knoblauchpulver, nach Belieben
 etwas Pfeffer

Für die Käsesoße

1 TL Butter
 1 TL Mehl
 150 ml Milch, ca.
 200 g Käse nach Wahl, Z. B. Bergkäse, Raclettekäse
 etwas Paprikapulver
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch

Außerdem

1 Chinakohl
 einige Bratenreste, nach Belieben, z. B. Roastbeef, Ente, Gans
 etwas Senf, süß
 etwas Senf, mittelscharf

Zubereitung

1. **Für die Chips** Brezeln oder Laugenstangen in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Öl, Curryketchup, Knoblauchpulver und Pfeffer verrühren. Brotstücke zugeben und gut mischen. Alternativ, die Brotstücke zuerst mit wenig Öl mischen und nach dem Backen in der Würzmischung wenden.
3. Brotstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 20-30 Minuten backen, zwischendurch wenden.
4. Inzwischen für die Soße Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren. Milch nach und nach unterrühren und aufkochen lassen.
5. Käse reiben und unter die Soße rühren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
6. Chinakohl putzen, einige Blätter vom Strunk lösen. Chinakohlblätter in Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen.
7. Die Mittelrippen vom Kohl flach schneiden. Blätter jeweils mit den Senfsorten bestreichen. Bratenreste darauf verteilen und aufrollen.
8. Brotchips aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Schnittlauch abbrausen, trocken, in feine Röllchen schneiden und unter die Soße rühren.
10. Brotchips mit Käsesoße und Röllchen anrichten und servieren.

Tipp: Übrigen Chinakohl kleinschneiden, Mit einem Dressing aus 4 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, etwas Honig und 5 EL Sonnenblumenöl mischen und zu Chips und Röllchen servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-brezelchips-und-chinakohlroellchen-mit-kaesesosse-dip-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.