



## WEIHNACHTS-MENÜ

# Nusschinkli im Teig mit Honigsauce



Rezept für 4 - 6 Personen

1 Nusschinkli BIO von Wegmüller AU COCHON ROSE bestellen

### Zutaten:

1kg Blätterteig oder Brotteig  
180g Senfrüchte  
4 EL Dijon Senf  
300g Chinakohl, in Blättern, blanchiert,  
kurz in kaltes Wasser gelegt, abgetropft  
1 Ei, verklopft

### Honigsauce:

1dl Weisswein  
1 Orange, nur Saft  
5 EL Blütenhonig  
¼ TL Salz  
alles in einer kleinen Pfanne verrühren, aufkochen, sirupartig einkochen.

### Zubereitung Schinkli:

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Schinkli aus dem Beutel nehmen kurz mit heissem Wasser abspülen und trocknen. Senfrüchte und Senf gut mischen, Schinkli auf der oberen Seite bestreichen. Einige Chinakohlblätter nebeneinander auf die Teigmitte legen, Schinkli mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Blätter legen, mit der restlichen Senfmischung bestreichen. Restlichen Chinakohl darauf legen. Teigrand mit Ei bestreichen, das Schinkli einpacken, mit dem Teigverschluss nach unten, auf das Backpapier legen. Mit etwas Teig dekorieren, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen, mit Ei bestreichen

### Backen:

ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens goldgelb backen.