

St Céols „wie Sauerkraut“

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 300 g Isigny-Frischkäse (Cream Cheese)
- 100 g Senf von Fallot
- 30 g Senfkörner
- 100 g Rotkohl
- 100 g Weißkohl
- 5 Scheiben Knoblauchwurst
- 2 Morteau-Würste
- 2 Scheiben gekochter Schweinebauch
- 2 Straßburger Würstchen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 cl Sherryessig von A l'Olivier
- 5 cl Walnussöl von A l'Olivier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte



1. In einer Rührschüssel Frischkäse und Senf mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. Die Oberseite und die Ränder des Käses mit der Frischkäse-Senf-Mischung einstreichen.
3. Käserand und -oberseite anschließend in den Senfkörnern wälzen.
4. Den Rotkohl und den Weißkohl in Julienne schneiden und mit dem vorgewärmten Sherryessig und dem Walnussöl würzen.
5. Die Wurst in kleine Stücke schneiden.
6. Die gesamte Füllung (Kohlsalat und Wurst) auf dem Käse verteilen und mit glatter Petersilie garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Für dieses Rezept können verschiedene Senfsorten verwendet werden: starker Senf, grober Senf, Senf mit ganzen Körnern oder süßer Senf.