



# Thüringer Schinkenbrötchen

mit Thüringer Kochschinken, knackigem Rotkohl und Senfsoße

## Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken  
2 rustikale Brötchen  
½ kleinen Rotkohl  
125 g Crème double  
1–2 EL Weißweinessig  
2 EL Rapsöl  
Salz und Pfeffer  
Zucker  
3 EL grobkörnigen Senf  
½ Bund Bärlauch  
Etwas Kresse  
1 TL Zitronensaft

## So wird's gemacht:

1. Den Rotkohl vom Strunk entfernen und mit einem Messer in feine Streifen schneiden.
2. Crème double mit Essig und Öl vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und unter die Kohlstreifen mengen. Den Salat abdecken und ziehen lassen, dabei gelegentlich durchrühren.
3. Den Bärlauch und die Kresse fein hacken und zusammen mit dem Senf, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut mischen.
4. Den Krautsalat auf dem Brötchen verteilen, den Thüringer Kochschinken auf das Kraut geben und jeweils 1–2 TL Senfsauce darauf verteilen. Deckel aufs Brötchen und los geht's!

Wir wünschen euch einen guten Appetit und viel Spaß am See.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*