

Rollmöpfe - vegan



Zutaten

für 4 Personen

2-3 Auberginen
3 EL Senf
1 Glas Saure Gurken
3 Zwiebeln

Zutaten Sud:

1 Liter Wasser
400 ml Essig 5% (Balsamico)
6 EL Zucker
4 EL Salz
1 EL Algenpulver
4 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
2 EL Senfkörner
1 EL Wacholderbeeren

Zubereitung

Aus Wasser, Essig, Zucker, Salz, dem Algenpulver (optional) und den Gewürzen einen kräftigen Sud kochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Auberginen schälen und in 4-5mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben im Sud ca. 4 Minuten garen lassen - nicht länger, sonst zerfallen sie. Die Scheiben aus dem Sud heben, abkühlen lassen. Die Sauren Gurken in Streifen und die Zwiebel in Ringe schneiden.

Die Auberginenscheiben mit Senf bestreichen und mit den Sauren Gurken und Zwiebeln belegen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Rollmöpfe in eine Schüssel legen. Nun die restlichen Zwiebeln für 2 Minuten im Sud blanchieren. Herausnehmen und über die Rollmöpfe geben. Den Sud etwas abkühlen lassen und die Rollmöpfe damit bedecken. Die eingelegten Rollmöpfe am besten über Nacht ziehen lassen.