

Frühlingsrolle

Zutaten für 2 verschiedene Füllungen (Angaben für jeweils 4 Personen)

Füllung 1		Füllung 2	
Shrimps	450 g	Hackfleisch	150g
Wasserkastanien	100g	Schnittlauch	10g
Schinken	50g	Bohnenkeime	100g
Mu-err (Pilze)	10g / trocken	Petersilie	50g
Eier	4 Stück	Knoblauch	1 Zehe
Schweineschmalz	50g	Ingwer	10g
Bärlauch	200g	Reiswein	10g
Reiswein	5g	Sojasauce	10g
Kartoffelstärke	50g	Sesamöl	10g
Pfeffer	2 Prisen	Pfeffer	2g
Glutamat	2 Prisen	Glutamat	2 Prisen
Salz		Salz	

Fertige Teighüllen aus dem Asienspop
200 g Erdnußöl zum Fritieren

Zubereitung :

a : Füllung 1

- Pilze in heißem Wasser aufweichen
- Ein Ei in Eiweiß und Eigelb trennen
- Den Bärlauch sehr fein schneiden
- Shrimps, Wasserkastanien und Schinken auf Erbsengröße schneiden
- 3 Eier und das Eigelb wie Rühreier braten und auf Erbsengröße zerteilen.
- Alle Zutaten mit Schweineschmalz, Salz, Glutamat, Reiswein, Pfeffer und Speisestärke gut vermischen

b : Füllung 2

- Das Hackfleisch mit etwas Salz mischen und kurz anbraten
- Während des Bratens Reiswein und Sojasauce zugeben.
- Petersilie und Bohnenkeime in heißem Wasser blanchieren und die Petersilie kleinschneiden
- Schnittlauch, Knoblauch und Ingwer **sehr** fein schneiden
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

c : Die Hülle

Die Hülle ausbreiten, und senkrecht zur Diagonalen der Teigplatte in einer Ecke mit der jeweiligen Füllung belegen, die seitlichen Ecken einschlagen, eine Rolle formen und das freie Ende gut mit Eiweiß verkleben.

Die fertigen Rollen in erhitztem Erdnußöl fritieren, bis sie goldbraun sind.

d : Servieren

Die heißen fertigen Frühlingsrollen, je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zimt bestreuen und servieren.