



Frühlingsrollen

Ursprünglich stammt die Frühlingsrolle höchstwahrscheinlich aus China, doch heutzutage steht sie nicht nur in vielen asiatischen Ländern auf dem Speisezettel, sondern ist weltweit ein beliebter Snack.

Auch in Thailand reicht man gerne knusprig frittierte Frühlingsrollen (Poh Pia Tod) als Bestandteil eines Menüs.

Wer die leckeren Frühlingsrollen selbst zubereiten möchte, der sollte allerdings etwas Zeit und Geduld mitbringen, das Ergebnis jedoch entlohnt einen für die Mühe.

Zutaten für ca. 10 Personen:

- 1 Paket Reisteigblätter/Reisblätter/Reispapier Ø 22 cm.
Je nach Produkt 30 – 40 Stk.
- 300 g Hackfleisch (Poulet, Schweine- oder Rindfleisch)
- 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 1 mittelgrosse, geraffelte Karotte
- 4-5 getrocknete MuErr/Shiitake Pilze/Tongku Pilze
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 300 gr Sojasprossen oder Mungobohnensprossen
- 0,5 dl Sojasauce
- 1 EL Austernsauce
- 20 g Maizena
- 0,5 dl Reiswein
- Eiweiß von einem Ei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pilze mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 10 min darin einweichen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Hackfleisch und Zwiebel in einem Wok anbraten, Karotten, Pilze, Sojasprossen und Knoblauch zugeben.

Sojasauce, Austernsauce, Reiswein und Maizena gut vermischen und zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Angefeuchtetes Küchentuch auf einer Arbeitsfläche auslegen.

Immer ein Reisteigblatt darauf ausbreiten.

Rollen füllen, wie auf den Fotos dargestellt.

Die Frühlingsrollen in einer Friture bei ca. 180°C knusprig braun heraus backen.

Sofort und heiss servieren.

Dazu passt eine Süsssauersauce perfekt.

