

Frühlingsrolle

Die Menge der Zutaten für die Füllung kann frei nach belieben und Geschmack variiert werden. In der Regel wird alles in gleichen Teilen vermischt.

Zutaten:

Chinakohl
Möhren
Getrocknete Muerr Pilze
Getrocknete Champignons
Glasnudeln
Schweinefleisch (Schnitzel)
Sojasauce
Kartoffelstärke
Ingwer
Frühlingszwiebeln
Sojasprossen
Fertiger Teig für Frühlingsrollen
Reiswein
Öl

Vorbereitung:

Das Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, salzen und mit einem Schuss Reiswein marinieren (ca. 15 - 30 Minuten)

Die Glasnudeln in Wasser einlegen bis diese Weich werden. Achtung nicht zu lange im Wasser lassen da diese sonst aufquellen. Die getrockneten Pilze in Wasser geben bis diese Weich sind.

Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden.

Den Ingwer klein schneiden (ungeschält)

Den Chinakohl, die Möhren und die Pilze in ganz feine Streifen schneiden.

Die Füllung:

Öl erhitzen und das Schweinefleisch mit den Frühlingszwiebeln und dem Ingwer anbraten und anschließend in eine große Schüssel geben.

Jetzt muss das ganze Gemüse entwässert werden.

Öl erhitzen und den Chinakohl hinzu geben, salzen (entwässert) und unter Rühren dünsten bis das Wasser aus dem Kohl ist. Den Kohl zum Fleisch geben und das Wasser weg schütten.

Wieder Öl erhitzen die Möhren hinzu geben, salzen und unter Rühren dünsten bis das Wasser raus ist. Möhren in die Schüssel zum Fleisch geben und Wasser weg schütten.

Das Gleiche macht ihr jetzt noch mit den Pilzen.

Jetzt kommen nur noch die Glasnudeln und die Sojasprossen in die Schüssel. Alles gut durch rühren und mit Sojasauce und Salz abschmecken.

Die Füllung abkühlen lassen!

Nun die Frühlingsrollen mit dem Teig und der Füllung falten.

Die fertigen Frühlingsrollen werden nun in heißem Öl frittiert bis sie Gold/braun sind.