

Frühlingsrollen

Portionen

15 Stück

Wartezeiten

Zutaten

Füllung

- 1 Esslöffel Sesamöl
- 2 Teelöffel Ingwer (gehackt)
- 170g Schweinehack
- 1 kleine Zwiebel (gewürfelt)
- 1 große Karotte (gewürfelt)
- 1 Stange Sellerie (gewürfelt)
- 2-3 große Shiitake (gewürfelt)
- 280g Chinakohl (fein gehackt)
- 70 Glasnudeln (fertig)
- 2 Esslöffel Oyster-Sauce

- 2 Teelöffel Kartoffelstärke
- 2 Teelöffel Sojasauce
- 0.5 Teelöffel Pfeffer
- 0.25 Teelöffel Salz

Kleber

- 3 Esslöffel Wasser
- 3 Esslöffel Mehl

Anderes

- TODO viele Frühlingsrollen-Wrapper
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Oyster-Sauce, Kartoffelstärke, Sojasauce, Pfeffer und Salz vermengen
2. Ingwer im Sesamöl anbraten
3. Hack hinzufügen und weiterbraten
4. Sobald das Fleisch durch ist: Zwiebel, Karotte, Sellerie und Shiitake hinzufügen und braten bis die Karotten fast durch sind
5. Chinakohl und Glasnudeln hinzufügen, braten bis der Kohl fast durch ist
6. Sauce hinzufügen und braten bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist
7. Mit Mehl und Wasser Kleber herstellen
8. TODO: Bilder einfügen
9. Frühlingsrollen-Wrapper trapezförmig auf die Arbeitsfläche legen, die 2 oberen Kanten mit kleber bestreichen, auf der unteren Hälfte füllung in

Streifen aufbringen, von unten nach oben klappen, Seitenflügel einfalten und von unten nach oben aufrollen

10. Bei 160°C frittieren bis gleichmäßig Goldbraun

