

Frühlingsrollen

(Chunjuan 春卷)

20	Platten	Frühlingsrollen-Teig (fertig, gefroren im Asia-Laden zu kaufen)
400	g	Gehacktes Schweinefleisch
150	g	Chinakohl (weiche Teile)
1	kleine	Mohrrübe
1	EL	Ingwer, geschält und gehackt
2	Zehen	Knoblauch, gehackt
3	EL	Helle Sojasauce
1	EL	Sesamöl
½	EL	Schwarzen Pfeffer
1	TL	Salz
3		Chinesische Winterpilze (getrocknet)
3		Mu-Er-Pilze (chin. Morcheln)

Öl zum Ausbacken

Winterpilze (ca. 3 Stunden) und Morcheln (ca. ½ Stunde) einweichen

Harte Stellen und Stiele entfernen, hacken

Weiche Teile vom Chinakohl hacken, Mohrrübe schälen und ebenfalls hacken

Füllung:

Hackfleisch mit Chinakohl, Mohrrübe, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Sesamöl, schwarzem Pfeffer und Pilzen gut vermischen

Teigplatten einzeln verwenden:

In die Mitte des unteren Drittels jeder Teigrolle nebeneinander 1 bis 2 EL der Masse geben (die Seiten bleiben frei)

Unteren freien Teil der Teigplatte nach oben über die Teigmasse einschlagen

Die freien Seitenteile der Teigplatte in die Mitte falten, so dass sie sich berühren

Nach oben hin 2 Mal umschlagen, so dass eine „Rolle“ entsteht

Sollten die oberen Enden nicht „kleben“, evtl. Wasser oder Eiweiß verwenden

Öl im Wok erhitzen,

Frühlingsrollen (5 bis 6 auf einmal) ausbacken bis sie goldgelb sind, abtropfen lassen

Nach Geschmack mit einer selbstgemachten Saucenmischung aus Sojasauce, Chilli-öl, Sesamöl oder einer fertigen „Frühlingsrollen-Sauce“ aus dem Asia-Laden servieren