

Rezept Frühlingsrollen

chinesische

Zutaten Teig:

150g Mehl
100ml Wasser
1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

200 g Gehacktes
2 EL Reiswein oder Sherry
2 EL Speisestärke
1 Prise Salz
1 Zwiebel
Zucker nach Geschmack
Pfeffer
1 EL Sojasauce
Öl zum anbraten

Zubereitung:

Heute gibt es Frühlingsrolle mit Gehacktes
Geben Sie 150 g Mehl, 100 ml Wasser und eine Prise Salz in ein Gefäß und kneten Sie einen festen Teig. Lassen Sie diesen dann zwei Stunden ziehen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab. Nun formen Sie eine ca. 5 cm dicke Rolle und schneiden sie in etwa 2 cm dicke Scheiben. Die Scheiben dann in dünne Fladen ausrollen. Der Durchmesser sollte etwa 15 cm betragen. Bedecken Sie die Fladen erneut mit einem feuchten Tuch.

Mischen Sie nun 200 g Gehacktes mit 2 EL Reiswein oder Sherry,

2 EL Speisestärke und einer Prise Salz. Braten Sie das Gehackte mit Zwiebeln und etwas Öl an. Schmecken Sie das Gehackte mit Sojasauce und Gewürzen ab. Würzen Sie die Mischung mit 1 EL Sojasauce, Zucker und Pfeffer und lassen Sie sie danach abkühlen. Geben Sie 1 – 2 EL der abgekühlten Füllung etwas unter die Mitte auf die Teigfladen.

Nachdem Sie die oberen Teigklappen und die Seiten der Fladen mit Ei eingestrichen haben, schlagen Sie die unteren Enden der Teigfladen über die Füllung. Klappen Sie dann die Seiten darüber und legen die obere Teigklappe über die Rolle. Erhitzen Sie nun das Fritieröl, geben die Frühlingsrollen hinein und warten bis diese leicht braun sind. Nehmen Sie die Rollen nun heraus und lassen sie leicht abkühlen.

Kleiner Tipp: Legen Sie die Frühlingsrollen noch einmal kurz in das heiße Öl. Mit diesem Trick werden sie innen gar und außen goldbraun und knusprig. Guten Appetit!

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)