

Rezept Frühlingsrollen

Zutaten:

20 – 30 Reispapier-Blätter

150 g Tofu

2 Zwiebel

4 Frühlingszwiebeln

4 Knoblauchzehen

200 g Scampis

300 g Schweinefleisch

200 g Sojasprossen

300 g Chinakohl

1 EL Sojasauce

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung der Frühlingsrollen:

Alle festen Bestandteile zerkleinern und würzen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das Fett auf 180° C erhitzen.

In die Mitte je eines Reispapier-Blattes, 2 – 3 EL Füllung gegen. (Das Reispapier für die Frühlingsrollen bekommen Sie in jedem China- oder Japanladen.)

Zu einer Rolle drehen.

Die Frühlingsrollen im heißen Fett ausbacken und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und heiss servieren. Dazu süsse Sojasoße bereitstellen.

Zurück zu den Asiatischen Rezepten

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Fischrezepten