

Frühlingsrollchen

Description

(für ca. 30 Stk.)

Zutaten:

ca. 30 Blatt Yufkateig

100 g Glasnudeln

200 g Schweinefleisch

1 TL Stärke, 4 EL Sherry

1-2 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwer ca. 4 cm

1 Bund Frühlingszwiebeln

2-3 Chilischoten

2 EL Öl, 2 EL Sesamöl

Zucker, Salz, Pfeffer

1 EL Fischsauce

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Die Teigblätter (ca. 18 cm Breite) nebeneinander ausbreiten. Die Glasnudeln 30 min. in kochendem Wasser ziehen lassen.
2. Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, mit Stärke einreiben und mit Sherry begießen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln klein hacken. Chili hacken.
3. Öl im Wok stark erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Fleisch darin unter Rühren 1 min. stark braten. Abgetropfte Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Chili dazugeben. Bei sehr starker Hitze rühren. Gewürze dazugeben und abkühlen lassen.
4. Jeweils 1 EL Füllung auf eine Hälfte vom Frühlingsrollenteig-Blatt setzen. Teig über der Füllung zusammenschlagen und nur locker aufrollen. Rollchen schwimmend in Öl frittieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 min. (plus Fritierzeit)

Pro Portion ca.: 104 kcal/438 kJ, 2 g E, 8 g F, 6 g KH

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 15, 2017

Author

jeanny

default watermark