

Spezial - Frühlingsrollen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Indonesien

Zutaten für: 30 Portionen

1		Doppeltes Teigrezept; fuer Indonesische Fruehlingsrollen; oder
35		Tiefgekuehlte Huellen;
500	Gramm	Karotten geputzt; In Streifen geschnitten
175	Gramm	Glasnudeln
10	mittl.	Chinesische Pilze; Eingeweichte
250	Gramm	Mageres Schweinefleisch
200	Gramm	Rohe Shrimps oder
300	Gramm	Garnelen; m. Schale o. Kopf
250	Gramm	Zuckererbsen; geputzt
5	Essl.	Erdnussoel; oder Maiskeimoel
4		Knoblauchzehen feingehackt
1		Frischen Ingwer;
12	cm	Feingehackt
8		Fruehlingszwiebeln; in Kleine Ringe geschnitten
1	Essl.	Reiswein; Oder halbtrockener Sherry
175	Gramm	Bambussprossen; in Streichholzgrosse Streifen geschnitten
2	Essl.	Helle Sojasauce
1		Eiweiss; leicht geschlagen
1 1/2	Ltr.	Pflanzenoel; zum Fritieren
1	Spur	Salz
1	Spur	Zucker
1	Spur	Weisser Pfeffer
2	Teel.	Helle Sojasauce
1	Teel.	Reiswein Oder halbtrockener Sherry
1	Teel.	Sesamoel
1	Teel.	Kartoffelmehl; in
1 1/2	Essl.	Wasser; aufgeloest
1	Spur	Salz
1	Spur	Zucker
1	Spur	Weisser Pfeffer
2	Teel.	Helle Sojasauce
1	Teel.	Sesamoel

Anleitung:

Die Karotten in eine Schuessel geben, mit einem El. Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen, um sie zu entwaessern. Dann auf Kuechenpapier ausbreiten. Die Glasnudeln mit 1 l Kochendem Wasser uebergiessen und 30 Minuten darin aufweichen. Absieben und mit der Kuechenschere etwas zerschneiden. Die eingeweichten Pilze ausdruecken und von Hand in duenne Scheiben schneiden. Das Schweinefleisch in streichholzgrosse Staebchen schneiden. Marinieren: Salz, Pfeffer, Zucker, Sojasauce, Reiswein, Oel und angeruehrtes Kartoffelmehl gruendlich mit dem Fleisch mischen und 20-30 Minuten stehenlassen. Die Garnelen saeubern, das heisst die Schalen entfernen und in der Mitte laengs einschneiden. Die schwarze Ader Darm herausziehen und wegwerfen. Das Fleisch in Streifen schneiden. Shrimps werden ganz gelassen oder halbiert. Die Shrimps-

Spezial - Frühlingsrollen

(Fortsetzung)

Marinade zubereiten: Salz, Zucker, Pfeffer, Sojasauce und Oel mit den Garnelen oder Shrimps mischen und 15 Minuten stehen lassen. Die Schoten diagonal in Streifen schneiden etwa so gross wie Bambussprossen. Die Wok Pfanne stark erhitzen, bis sich Rauch entwickelt, 3 El. Oel hineingeben und herumschwenken. Den Knoblauch und je die Haelfte des Ingwers und der Fruehlingszwiebeln anbraten. Wenn der Knoblauch Farbe annimmt, das Fleisch zugeben und 30 Minuten Pfannenbraten. Dann die Shrimps oder Garnelen daruntermischen und noch 1 Minute braten. Den Reiswein am Rand eintraeufeln, dann die Pilze und Bambussprossen darunterheben. Wenn alles heiss ist, vom Feuer nehmen und abkuehlen lassen. Das restliche Oel in die Wok geben, herumschwenken und die uebrigen Fruehlingszwiebeln und den Ingwer anbraten. Die Zuckerschoten 1 Minute pfannenbraten, dann bei reduzierter Hitze die Karotten und schliesslich die Glasnudeln darunterheben. Wenn alles heiss ist, mit dem Salz und der hellen Sojasauce abschmecken, vom Feuer nehmen und abkuehlen lassen. Die Fruehlingsrollen folgendermassen falten: Dasteigblatt mit der Ecke nach unten auf ein Brett legen und 2 El. der Gemuesemischung etwas unterhalb der Mitte daraufgeben. 1 El. der anderen Fuellung daraufsetzen und auf etwa 12 cm Breite auseinanderstreichen. Von der unteren Ecke her aufrollen, dabei die seitlichen Ecken einklappen und mit einrollen. Den oberen Rand des Teigblattes mit Eiweiss bestreichen, zusammenrollen und fest andruecken. Die Rollen in heissem Oel frei schwimmend fritieren bis sie hellbraun sind ca. 4 Minuten. Mit der Siebkelle herausnehmen und auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Wenn alle fritiert sind, die Rollen nochmals in die Wok Friteuse geben, bis sie goldbraun und knusprig sind. Wieder abtropfen und heiss servieren.