



Frühlingsrollen

Zutaten

150 g Möhren	Zucker
150 g Knollensellerie	3 El Sojasauce
150 g Lauch	2 Tl Sambal Oelek
2 Schalotten	2 Tl Speisestärke
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
15 g frischer Ingwer	2 El Mehl
150 g Shiitake-Pilze	20 Blätter Frühlingsrollenteig,
3 El Sonnenblumenöl	(10x10 cm)

Zubereitung

Schälen Sie Möhren und Sellerie und schneiden sie in feine, ca. 4 cm lange Streifen. Den Lauch putzen und waschen. Nur das Weiße und hellgrüne in feine ca. 4 cm lange Streifen schneiden. Würfeln Sie Schalotten, Knoblauch und Ingwer. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin scharf anbraten. Anschließend Möhren, Sellerie und Shiitake-Pilze zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Dann den Lauch zugeben und unter rühren ebenfalls dünsten. 1 Tl Zucker, Sojasauce und Sambal oelek zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Speisestärke leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lassen Sie das Gemüse nun vollständig abkühlen.

Verrühren Sie das Mehl und 2 El kaltes Wasser zu einer dickflüssigen Paste. Legen Sie die Frühlingsrollenteigblätter nebeneinander aus und legen je 2 El der Füllung im unteren Drittel mittig darauf. Die seitlichen Teigränder werden nach innen über die Füllung geklappt. Die Teigblätter an der oberen Seite mit der Mehlmischung dünn bestreichen. Nun die Teigblätter von unten nach oben fest einrollen.

Erhitzen Sie Frittieröl in einer Pfanne auf 170 Grad. Frittieren sie nun die Frühlingsrollen darin in 2 Portionen, unter Wenden 4-5 Minuten bis sie goldbraun sind. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.