

Frühlingsrollen mit Fleisch und Gemüse

Zutaten

8	Frühlingsrollenblätter
200 g	gemischtes Faschiertes
100 g	Zwiebel
50 g	Karotten
50 g	Sellerie
20 g	Ingwer
100 g	Chinakohl
100 g	Sojasprossen
50 g	Shitake Pilze
1	Eiweiß

Weiteres:
Süße Sojasauce
Sweet Chili Sauce
Sesamöl



Arbeitsbeschreibung

1. **Fülle:** Zwiebel brunoise schneiden, Karotten, Sellerie, Ingwer, Shitake Pilze und Chinakohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel in Sesamöl anschwitzen, Faschiertes dazugeben und trocken rösten.
2. Karotten, Sellerie, Ingwer, Shitake Pilze, Chinakohl und Sojasprossen dazugeben und bissfest anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit süßer Sojasauce und Sweet Chilisauce untergießen, gezupfte Korianderblätter dazugeben und abschmecken. Überkühlen lassen.
3. **Frühlingsrollen:** Frühlingsrollenblätter einzeln auflegen und mit Eiweiß bestreichen, in der Mitte mit der Fülle belegen, an beiden Seiten die Ecken hereinklappen und von unten nach oben einrollen. Mit Eiweiß bestreichen, überbacken lassen und in heißem Fett goldgelb backen.