Frühlingsrollen

Grundrezept für 12 Stück :

4 Tongu-Pilze

150g Schweineschulter

2 TL Speisestärke

100g Bambussprossen aus Glas oder Dose

2 Frühlingszwiebeln

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 EL Öl

2 EL Sojesauce

1 EL Austernsauce

2 EL trokenerSherry

1 EL Zucker

1 TLSesamöl

Salz

Pfeffer

12fertig gekaufte, tiefgekühlte Hüllen (oder 4 Reispapierblätter)

1 Eiweiß

Öl zum Fritieren

1.) Die Pilze mit kochendem Wasser übergießen, 30 Minuten einweichen.

2.) Dos Fleisch in sehr feine Streifen schneiden. 1 TL Stärke einmassieren. Die Bambussprossen in feine Streifchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein hacken. Die Stiele der Tongu-Pilze herausschneiden, die Hüte fein hocken.

3.) Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein hacken und im heißen Öl schwenken. Dann das Fleisch darin rasch nur so lange braten, bis es rundum seine rote Farbe verloren hat. Die Pilze, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln zufügen.

4.) Sojasauce, Austernsauce. Sherry, Zucker, die übrige Stärke, Sesamöl. Salz und Pfeffer verquirlen und in die Pfanne gießen. Aufkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.

5.) Die Teighüllen auftauen lassen. (Reispapierblätter in drei gleich große Segmente schneiden. Nacheinander in Wasser einweichen und abtrocknen.) Je 2 EL Füllung in die Mitte der Teighülle setzen, den Teig von der Längsseite über die Füllung klappen, dann die Seiten darüber schlagen und Röllchen formen. Mit Eiweiß festkleben.

6.) Die Frühlingsrollen schwimmend in heißem Öl goldbraun backen.