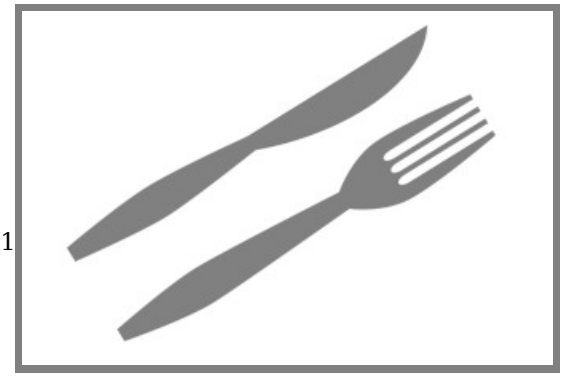
freie Interpretation des vietnamesischen Gerichtes



Frühlingsrollen

20 Stück

Zutaten

150 g gem. Hackfleisch oder Hähnchenfleisch, 2 Stangen Sellerie, 1 Stange Lauch, 150 g Möhren, 4 Frühlingszwiebeln, 100 g Champignons, 1 Paprika, 50 g Reis, 2 Eier, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 50 g Ingwer, 3 Teelöffel Salz, 1 gestr. Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. den Reis kochen und abkühlen lassen
2. das Gemüse sehr sehr klein schneiden, nein noch kleiner
3. alles miteinander gut vermengen
4. Reispapier auf eine feuchtes Frotteetuch drücken, wenden und ebenfalls andrücken
5. das Reisepapier soll nun so feucht sein, dass es nicht reißt, aber sich gut formen lässt
6. einen Esslöffel mit der Füllmasse gut anhäufen und auf untere Drittel des Reispapiers legen
7. das untere Drittel des Papiers nach oben biegen und damit ein Würstchen formen
8. nun die beiden Seiten einklappen und das Würstchen bis zum Ende des Papiers rollen.
9. die Frühlingsrolle sollte nun stabil zusammenbleiben
10. in der Friteuse/in der Pfanne ca 5 Minuten ausbacken bis sie goldbraun sind - dabei zumindest einmal wenden
11. sollte im Backofen ca. 200° C Umluft gegart werden, dann die Rollen auf ein Backpapier legen und mit etwas Bratöl bepinseln

Zeitbedarf

1 Stunden schnibbeln, 30 Minuten backen

dazu paßt

Hähnchen in Orangensauce