

Hier und heute

Knusprige Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Kohl

Julia Floß serviert knusprige Frühlingsrollen mit würziger Fleischfüllung, außen goldbraun und innen saftig – asiatisch-sommerlicher Genuss pur!

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für das Schweinefleisch

- 250 g gehacktes Schweinefleisch
- ¼ TL Salz
- ½ TL Sesamöl
- optional 1 TL Shaoxing-Reiswein
- ½ TL Speisestärke
- ¼ TL weißer Pfeffer

Zutaten für die Füllung

- 10 getrocknete Shiitake-Pilze (eingeweicht, bis sie weich sind, dann in feine Streifen geschnitten)
- 2 mittelgroße Karotten, in feine Streifen geschnitten
- 1 kleiner Spitzkohl, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Öl (z.B. Sonnenblume oder Erdnuss-)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Shaoxing-Reiswein
- 2 EL helle Sojasoße
- 1 TL Sesamöl
- Salz (nach Geschmack)
- weißer Pfeffer (nach Geschmack)
- ¼ TL Zucker
- 2 EL Speisestärke (in 2 EL kaltem Wasser aufgelöst)

Zutaten für die Hülle

- 1 Packung Frühlingsrollenteigblätter (ca. 20 Stück, quadratisch, 20 cm Seitenlänge)
- 1 EL Speisestärke (in 1 EL kochendem Wasser aufgelöst)
- Öl zum Frittieren (2 l Sonnenblumen- oder Erdnussöl)

Zubereitung

Das Schweinefleisch mit Salz, Sesamöl, Reiswein, Speisestärke und weißem Pfeffer gut vermengen und knapp 30 Minuten ziehen lassen. Während das Fleisch mariniert, das Gemüse in etwa gleich große feine Streifen schneiden – so vermischen sich alle Zutaten besser.

In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das marinierte Fleisch scharf anbraten. Den Kohl dazugeben und einige Minuten mitbraten. Knoblauch, Pilze und Karotten dazugeben und 30 Sekunden unter Rühren anbraten. Mit Shaoxing-Wein ablöschen. Sojasoße, Sesamöl, Salz, weißen Pfeffer und Zucker unterrühren. Die angerührte Speisestärke einrühren, um die Füllung zu binden. Es darf keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne stehen. Die fertige Füllung in eine große flache Schüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen – so lässt sich die Masse besser einrollen.

Ein Teigblatt so auf die Arbeitsfläche legen, dass eine Ecke zu Ihnen zeigt. Etwa 2 EL Füllung ungefähr 5 cm vom unteren Rand auftragen. Die untere Ecke nach oben über die

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with their green stems and leaves visible against a light background.

Füllung klappen, dann die Seiten einschlagen und die Frühlingsrolle aufrollen. Die obere Ecke mit der Stärke-Wasser-Mischung bestreichen und fest verschließen.
In einem kleinen Topf Öl auf etwa 165 °C erhitzen. (Das Öl 5 bis 7 cm hoch einfüllen.)
Frühlingsrollen portionsweise frittieren und vorsichtig drehen, bis sie rundum goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.