Frühlingsrollen - PoPia

Zutaten:

50 g Glasnudeln
40 St. Frühlingsrollenteigblätter (1Pakung)
2 St. Chinakohl
3 St. Karotten
3 St. Frühlingszwiebeln
2 St. Zwiebeln
400 g Faschiertes (gemischt)
100 g getrocknete Morcheln
2 St. Knoblauchzehen
Rapsöl (zum Frittieren und Anbraten)
Eiklar (zum Festkleben)
Sojasauce Hell
Sojasauce Dunkel
Austernsauce
Salz
Pfeffer

Süße Chillisauce

Vorbereitungen :

Die gefrorenen Teigblätter aus dem Gefrierschrank nehmen
(Etwa 50 Minuten vor der Verarbeitung - sie sollen grad so zäh sein damit man die einzelnen Blätter lösen kann, aber nicht so hart sein, das sie beim Rollen brechen)
Karotten in sehr feine Streifen schneiden.

Chinakohl schneiden.
Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
Die Glasnudeln in lauwarmem Wasser einweichen.
bis sie weich sind, und dann in 2-3 cm lange Teile schneiden.

Morcheln etwa 1 Stunde in lauwarmem Wasser einlegen.
Dann die Pilze waschen und die Wurzeln wegschneiden.

Nun gut abtropfen lassen, bzw. mit der Hand ausdrücken
und in feine Streifen schneiden.
Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Fülle :

Nun den Chinakohlsalat, Frühlingszwiebelringe, Karotten, Morcheln und Glasnudeln in eine große Schüssel geben.

Klein gehackten Knoblauch und Zwiebel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Das Faschierte hinzugeben, und braten bis es durch ist.
Den Pfanneninhalt auch in die Schüssel geben, und gut durchmischen.

Anschließend die Fleisch-Gemüsemischung für 30 Minuten Kühl stellen.
Nach dem Abkühlen mit Salz, Pfeffer, Austern- und den Sojasaucen abschmecken.

Zubereitung der Frühlingsrolle :

Das Teigblatt hochkant vor sich hinlegen
und im unteren Drittel 2 EL Fülle mittig platzieren.
(Die Masse nicht zu nass auf die Teigblätter legen, an sonst gibt es beim Frittieren unschöne Löcher, und das Fett tritt dann in die Frühlingsrolle ein. Eventuell auf ein Sieb geben, damit die Flüssigkeit abtropfen kann, wenn eventuell zu viel vorhanden ist, bevor man sie auf die Blätter gibt.)

Die untere Teigecke über die Fülle ziehen und die seitlichen Ecken zur Mitte einschlagen, so das rechts und links die Teigkanten schön gerade nach oben verlaufen.
Nun die obere Ecke mit Eiklar bestreichen (zum Festkleben) und die Frühlingsrolle fertig einrollen.

Die Frühlingsrollen in der Fritteuse, Pfanne oder Wok goldbraun ausbraten.
Je weniger Öl man nimmt umso öfter muss man sie drehen.

Vorrat anlegen :

Die gerollten Frühlingsrollen nicht übereinander stapeln. Nebeneinander auf ein Backblech legen und in die Gefriertruhe geben.

Wenn sie gefrostet sind in Gefrierbeutel geben oder vacuumieren.
Bei Bedarf herausnehmen, und unaufgetaut ins Fett einbringen.

Gutes Gelingen beim Nachbauen wünscht euch Martin