
Frühlingsrollen A la Familie Do

Zutaten:

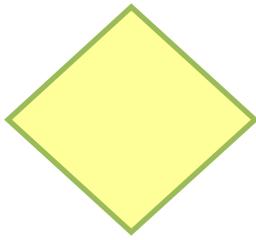
- Eine (Zwei) Packung Frühlingsrollen-Blätter (kleines Quadrat)
- 500 g (900 g) Karotten
- 340 g (700 g) Lauch
- 100 g (150 g) Hackfleisch (kann man auch weglassen, vegetarisch)
- 100 g (150 g) Glasnudeln
- Eine handvoll getrockene Black Fungus Pilze (Judasohr)
- Salz, Zucker, Pfeffer

- Öl zum Ausbacken
- Eiweiß

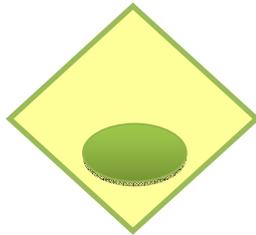
Zubereitung:

Judasohren in warmes Wasser einweichen. Karotten waschen, schälen und hobeln. Anschließend der Saft der gehobelten Karotten in einem Tuch ausdrücken. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Glasnudeln 2 Minuten in heißes (aber nicht kochendes) Wasser einweichen. Judasohren in dünne Streifen schneiden. Dann Karotten, Lauch, Hackfleisch, Glasnudeln und Judasohren in einer Schüssel vermischen. Salz, Zucker und Pfeffer begeben und mit der Hand kräftig „kneten“.

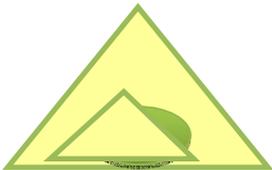
Die Füllung entweder über Nacht oder zwei, drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Frühlingsrollen-Blätter zur Hand nehmen und eines nach dem anderen abreißen.



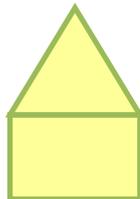
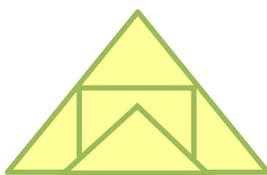
Das Blatt so auf den Tisch legen, dass ein Eck zu uns schaut.



Ein Kaffeelöffel der Füllung nehmen und auf die untere Hälfte des Blattes legen.



Das untere Eck nach oben schlagen.



Rechter und linker Flügel ebenfalls einschlagen, sodass es nachher wie ein Häuslein aussieht. Ein wenig Eiweiß auf das letzte Ecklein streichen, damit die Rolle auch hält.



Und jetzt fest andrücken und nach vorne rollen. Die Rolle darf nicht locker sein, ansonsten zerfällt sie beim frittieren.

Damit hätten wir das erste Frühlingsröllchen. Jetzt warten noch ca. 49 weitere auf uns ;)

Tipp: Auf Vorrat „rollen“: Einfach die doppelte Menge nehmen und jeden einzelnen Schritt folgen bis zum Ausbacken. Die Frühlingsrollen dann abkühlen lassen. In einer Tupperware geben oder in Alufolie wickeln und ab in die Tiefkühltruhe. Die gefrorenen Frühlingsrollen zuerst auftauen lassen, bevor sie in den Backofen kommen. 😊

Gutes Gelingen und Bon Appetit!