

# Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce und Kohlsalat

## Für zwei Personen

### Für die Frühlingsrollen:

250 g gemischtes Hackfleisch	15 Frühlingsrollenblätter, 12,5 x 12,5	1 kleiner Spitzkohl
2 Möhren	1 Stange Lauch	3-4 EL Mungobohnensprossen
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 EL Sojasauce
1 TL dunkle Sojasauce	1 EL Austernsauce	Zucker
1 TL Speisestärke	Sesamöl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sweet-Chili-Sauce:

2 rote Chilischoten	3 Knoblauchzehen	60 ml Essig
120 g Zucker	1 TL Paprikapulver	1 EL Speisestärke
Salz		

### Für den Salat:

150 g Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Möhre	1 TL Kurkumapulver
1 TL brauner Zucker	30 ml Reisessig	Salz, Pfeffer

### Für die Frühlingsrollen:

Den Kohl, Möhren und Lauch putzen und alles klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Sprossen waschen.

Kohl, Möhre und Zwiebel in einem Wok mit Sesamöl anbraten und etwas schmoren lassen. Sobald alles gut angebraten ist, Knoblauch und Hackfleisch dazu geben. Anschließend Lauch und Sprossen zugeben.

Alles gut vermengen und mit Sojasauce, Austernsauce, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Frühlingsrollenteig auf ein Küchentuch legen und die Füllung darauf platzieren. Dann einschlagen. Speisestärke und Wasser verrühren und Frühlingsrollen damit einstreichen bzw. die Nähte verschließen.

Pflanzenöl in einer Fritteuse erhitzen und die Frühlingsrollen darin goldbraun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Sweet-Chili-Sauce:

Chili grob schneiden, Knoblauch abziehen und grob schneiden. 180 ml Wasser mit Chili, Knoblauch, Essig, Paprikapulver, Zucker und Salz in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen. Dann mixen.

Stärke mit 2 EL Wasser anrühren, in die Sauce geben und eine Minute mitkochen lassen. Schließlich abfüllen und erkalten lassen.

### Für den Salat:

Kohl und Möhre putzen und sehr fein schneiden. Mit Kurkuma, Zucker, Reisessig, Salz und Pfeffer würzen und ca. 60 ml Wasser hinzufügen.

Salat gut mit der Hand durchkneten.

Tanja Barbei am 16. Mai 2024