

Frühling-Rollen mit zweierlei Füllung, Chili-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

80 g Weizenmehl 1 EL neutrales Pflanzenöl Salz

Für die Füllungen:

| | | |
|------------------------------|------------------------------|------------------|
| 200 g gemischtes Hackfleisch | 3 Riesengarnelen, mit Schale | 2 Karotten |
| 2 Frühlingszwiebeln | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 2 große Blätter Selleriegrün | 1 TL Sojasauce | Pflanzenöl |
| Pflanzenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Chilisaucе:

| | | |
|---------------------|-----------------------|-----------------|
| 2 rote Chilischoten | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 15 ml Apfelessig | 30 g Vollrohrzucker | |

Für den Teig:

Alle Zutaten mit ungefähr 100 ml Wasser zu einem glatten Teig zusammenrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Teigverteiler oder Pinsel etwas Teig verstreichen. Ca. 1 Minute von jeder Seite backen.

Für die Füllungen:

Karotten schälen und feinhacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Selleriegrün abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Gemüse auf zwei Schüsseln aufteilen. Zu der einen Schüssel Hackfleisch geben und gut vermengen. Garnelen mit Schale in einer Pfanne mit Öl anbraten, entnehmen und Schale entfernen. Kleinhacken, in die andere Schüssel geben und vermengen. Jeweils eine Masse in den Teig einwickeln und frittieren, bis sie goldbraun sind.

Für die Chilisaucе:

Chilischoten waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Alles in einem Mixer zerkleinern. Zusammen mit Apfelessig, Salz, Zucker und 100 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend Hitze reduzieren.

Kevin Rathgeber am 01. November 2022