

Hühnerfleisch-Röllchen mit Sesam

375 g Hühnerfleisch, gegart	1 Schalotte	2 Sch. Ingwerwurzel
125 g Bambussprossen (Dose)	1 EL Reiswein	1 TL Salz
4 Eier	Öl	60 g weißer Sesam
Glace:		
1 Ei, geschlagen	2 EL Mehl	

Hühnerfleisch, Frühlingszwiebel, Ingwer und Bambussprossen fein hacken, Reiswein und Salz hinzufügen und alles gut vermischen.

Die Eier mit einer Prise Salz verquirlen. Den Wok mit einem ölgetränkten Tuch auswischen und 1/6 vom geschlagenen Ei hineingießen. Den Wok behutsam kippen und drehen, so daß sich das Ei gleichmäßig verteilt und ein dünnes, rundes Omelett entsteht. Auf beiden Seiten vorsichtig backen. Aus dem restlichen Ei fünf weitere Omeletts herstellen.

Je 1/6 der Füllung auf die Omeletts geben und in der Mitte verteilen.

Drei Seiten umschlagen und die Omeletts zusammenrollen.

Zutaten für die Glace mischen, die Rollen damit bestreichen und in Sesam wenden.

Das Öl erhitzen und die Rollen bei mäßiger Hitze goldbraun braten. Gut abtropfen lassen und servieren.

Chinesisch am 17. Juni 2021