

Frittierte Omelett-Rollen mit Schweinefleisch-Füllung

300 g Schweinefleisch, durchgedreht	4 Eier	2 EL Erdnußöl
60 g Mehl	Öl	
Würzmischung:		
1 EL gehackte Frühlingszwiebel	1/2 TL gerieb. Ingwerwurzel	1 TL Maisstärke
1 TL Sesamöl	1/2 TL Salz	weißer Pfeffer

Das Fleisch mit den Würzzutaten mischen und die Masse mit den Fingern kneten, bis sie glatt und klebrig ist. Beiseite stellen.

Das Mehl mit ausreichend Wasser verrühren, so daß eine klebrige Paste entsteht.

Die Eier zusammen mit dem Erdnußöl verschlagen. Einen Wok oder eine Omelettpfanne bei mäßiger Temperatur erhitzen und mit einem in Erdnußöl getränkten Tuch auswischen. Die Hälfte der Einlasse hineingießen und die Pfanne drehen, so daß sich das Ei möglichst dünn verteilt. Gleichmäßig garen, bis die Unterseite des Omeletts leicht gebräunt ist, dabei die Pfanne ständig bewegen. Dann die andere Seite kurz backen. Ein zweites Omelett herstellen und beide auf einer Arbeitsfläche abkühlen lassen.

Die Mehlpaste auf die Omeletts streichen und anschließend eine Schicht Fleischmasse. Dabei rundum einen Rand frei lassen. Zusammenrollen und die Seiten dabei sorgfältig einschlagen. Das Fritieröl bis zum Siedepunkt erhitzen, dann die Temperatur etwas herunterschalten. Die Rollen in 4 cm lang Stücke schneiden und diese in mehreren Portionen goldbraun fritieren. Herausheben, gut abtropfen lassen und sofort servieren.

Chinesisch am 11. Februar 2020