

Frühlingsrolle

je 1 Packung Frühlingsrollenteig und Wan-Tan
1 EL Oystersauce
1 EL Süße Sauce (Chicken Chili)
1 EL Knoblauchsoße
1 TL scharfe Chilisoße (Hot Chili)
1 Karotte
1 Stange Frühlingslauch
Je 100 g Sellerie und Kaiserschoten
50 g Bambus
50 g Sojasprossen (Mungobohnenkeime)
50 g junger Knoblauch oder Schalotten
1 Entenkeule, ohne Knochen
4 große Garnelen, roh
1 Zweig frischer Koriander
500 ml hoch erhitzbares Öl (z.B. Erdnussöl)

Frühlingsrollen-Teig auftauen lassen. Fleisch und Garnelen klein schneiden. Gemüse säubern und in feine Streifen schneiden, dabei alles separat aufheben. In einem Wok Brühe erhitzen. Gemüse (außer Knoblauch/Schalotten) sowie Fleisch und Garnelen darin garen und in einem Sieb abkühlen lassen.

In einem anderen Wok etwas Öl erhitzen und den Knoblauch oder Schalotten frittieren. Frühlingsrollenteig im unteren Drittel mit einem Wan-Tan-Blatt belegen. Die Gewürze auf das Blatt geben und mischen.

Gemüse-Fleisch-Gemisch darauf legen, frittiertes Gemüse dazu geben und den Koriander obenauf. Einrollen und goldgelb abbacken