

Frühlingsrollen

Zutaten für 12 Stück

1		Poulet Brust	In feine Streifen schneiden.
100	g	Crevetten, klein, gekocht	
2	EL	Sojasauce	Poulet und Crevetten in 5 Minuten in Sojasauce marinieren und anschliessend kurz anbraten. Beiseite stellen.
1		Peperoni, rot	In feine Streifen schneiden.
50	g	Chinakohl	In feine Streifen schneiden.
100	g	Shitakepilze oder Champignons	Fein hacken.
1		Karotte, klein	In feine Streifen schneiden.
1		Zucchini, klein	In feine Streifen schneiden. Alles Gemüse im Bratsatz 3 Minuten Rührbraten.
1-2	TL	7-Spice Gewürzmischung	Zum Gemüse geben.
1	EL	Sojasauce	
1	TL	Maizena	In Sojasauce auflösen und zum Gemüse geben.
		Salz, Pfeffer a.d.M., Ingwerpulver	Gemüse würzen.
			Fleisch dazu geben und gut mischen. Auskühlen lassen.
12		Weizenteigblätter, TK, 20x20cm	Im Asien-Laden erhältlich.
1		Eiweiss	Ein Teigblatt mit der Spitz nach unten auslegen, mit Eiweiss bestreichen und mit einem Esslöffel Füllung belegen.
			Untere Teigspitze bis zur Mitte einklappen, mit den Seitenrändern ebenfalls so verfahren. Satt nach oben aufrollen.
		Frittier Öl	In einer Pfanne auf ca. 170°C erhitzen und die Frühlingsrollen goldbraun ausbacken.
		Sweet ChilisaUCE	
		Frühlingsrollensauce	
		Sojasauce	Saucen zum Eintunken bereitstellen.

