

Frühlingsrollen mit Judasohren

เห็ดหูหนู

Zutaten :

In jeweils gleichem Mengenverhältnis

- dünne Reismudeln (Asia-/Thaishop)
- Karottenstreifen (Juliennescheider oder mit dem Messer wie Papayasalat gehackt)
- Hühnerbrustfilet oder Hackfleisch
- Judasohren oder Black fungus (Asia-/Thaishop) gewaschen, gesäubert, in Streifen geschnitten

dazu

- Frühlingszwiebeln nach Geschmack in Scheibchen geschnitten
- Maggi (etliche kräftige Spritzer)
- Gewürz (siehe Abbildung, Asia-/Thaishop)
- Eiweiß (zum Bestreichen des Randes als Kleber)
- Teigblätter (Tiefkühlware im Asia-/Thaishop)

- süßlich scharfer Dip



Zubereitung :

Die dünnen Reismudeln in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Solange die Karotten zu dünnen Streifen verarbeiten. Hühnerbrustfilet ebenfalls in dünne Streifen schneiden, die in Wasser eingeweichten Judasohren ebenfalls in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, Maggi, Frühlingszwiebeln, Gewürz hinzugeben und vermengen. (In Frühlingsrollen kommt kein Chili rein !)

Auricularia auricula – judae und die Varietät lactea (unteres Foto --->)



Nun am besten auf einem Brett (da eben) die Menge für eine Füllung darauf geben (siehe Fotos), dann eine ca. 2 cm dicke Rolle formen und bis zur Mittel „wickeln“. Beide Ecken seitlich einschlagen, weiterwickeln, am Schluß mit Eiweiß bestreichen und fertigrollen. So viele Rollen wie gewünscht anfertigen. Es werden alle Zutaten roh verwendet ! Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen und die Frühlingsrollen frittieren, bis sie goldgelb sind. Dann entnehmen, Öl abtropfen lassen und mit einem Dip genießen. Salat passt sehr gut dazu.



© and created by Saranya und Markus Mergner



