



Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüse und Garnelen

Zutaten für 100 Stück:

4 große Packungen frische
Glasnudeln
50 Garnelen (gehackt)
5 Enten- oder Hühnereier
4 EL weißer Pfeffer
4 EL schwarzer Pfeffer
5 EL Zucker
3 EL Knoblauch
4 EL Sesamöl

4 EL helle Sojasauce
4 EL Würzsauce
5 EL Austernsauce
3 Köpfe Weißkohl
2 kg Karotten
4 Korianderwurzeln
600 g Shiitake-Pilze
3–4 Packungen
Frühlingsrollenteig (30 Blätter
pro Packung)
Pflaumensauce oder süße
Chilisauce

Zubereitung:

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch hinzufügen. Anbraten, bis der Knoblauch duftet. Dann gehackte Garnelen hinzufügen und anbraten, bis sie gar und duftend sind. Karotten, Kohl, Glasnudeln und gehackte Shiitake-Pilze hinzufügen. Gut vermengen.

Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Würzsauce und Zucker würzen. Gut vermengen und beiseitestellen, damit die Mischung abkühlt. (Ist die Füllung beim Rollen noch warm, besteht die Gefahr, dass die Frühlingsrollen beim Frittieren aufweichen und brechen.)

Zubereitung der Frühlingsrollen: Die Frühlingsrollenblätter vorbereiten. In einzelne Blätter reißen und luftdicht in eine Schachtel legen. Sobald die Füllung abgekühlt und getrocknet ist, die Frühlingsrollenblätter auf ein Schneidebrett legen und die gewünschte Menge der gebratenen Füllung darauf verteilen. Von der unteren Ecke beginnen, die linke und rechte Ecke zusammenfallen und zu einem schönen Kreis aufrollen. Mit vorgerührtem Mehlkleber oder rohem Eiweiß bestreichen.

So frittieren Sie Frühlingsrollen: Erhitzen Sie eine Pfanne und geben Sie etwa einen halben Liter Öl hinein. Ist zu wenig Öl vorhanden, werden die Frühlingsrollen nicht knusprig und saugen sich damit voll. Sobald das Öl heiß ist, geben Sie die Frühlingsrollen hinein und frittieren Sie sie goldbraun und knusprig. Richten Sie sie auf einem Teller an und servieren Sie sie mit süß-saurer Soße oder Pflaumensoße sowie Gemüsebeilagen wie Gurke und Salat.

Rezept und Foto wurden von Emily Preeyanuch Krispel zur Verfügung gestellt. Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.