



Thailändische Frühlingsrollen

vegetarisch

Zutaten für 100 Stück:

4 große Packungen frische Glasnudeln	3 Köpfe Weißkohl
4 EL weißer Pfeffer	2 kg Karotten
4 EL schwarzer Pfeffer	4 Korianderwurzeln
5 EL Zucker	600 g Shiitake-Pilze
3 EL Thai-Knoblauch	3–4 Packungen Frühlingsrollenteig (je 30 Blätter)
4 EL Sesamöl	Pflaumensauce oder süß-saure Sauce
4 EL helle Sojasauce	
4 EL Würzsauce	

Zubereitung:

Erhitzen Sie Pflanzenöl in einer Pfanne und braten Sie den Knoblauch darin an, bis er duftet. Geben Sie dann die Shiitake-Pilze hinzu und braten Sie sie an, bis sie gar und duftend sind. Fügen Sie Karotten, Kohl und Glasnudeln hinzu und braten Sie alles gut durch.

Würzen Sie mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Würzsauce und Zucker. Braten Sie die Mischung gut durch und lassen Sie sie abkühlen. (Ist die Füllung beim Rollen noch warm, besteht die Gefahr, dass die Frühlingsrollen beim Frittieren aufweichen und brechen.)

So rollen Sie Frühlingsrollen: Bereiten Sie die Frühlingsrollenblätter vor. Reißen Sie sie in einzelne Blätter und legen Sie diese luftdicht in eine Schachtel. Sobald die Füllung abgekühlt und getrocknet ist, legen Sie die Frühlingsrollenblätter auf ein Schneidebrett und geben Sie die gewünschte Menge der angebratenen Füllung darauf. Beginnen Sie an der unteren Ecke, falten Sie die linke und rechte Ecke zusammen und rollen Sie die Rolle zu einem schönen Kreis. Verschließen Sie die Rolle mit dem vorbereiteten Mehkleber. Verwenden Sie für die vegane Variante kein rohes Ei zum Verschließen.

Frühlingsrollen frittieren: Eine Pfanne erhitzen und etwa einen halben Liter Öl hineingeben. Ist zu wenig Öl vorhanden, werden die Frühlingsrollen nicht knusprig und saugen sich damit voll. Sobald das Öl heiß ist, die Frühlingsrollen hineingeben und goldbraun und knusprig frittieren. Auf einem Teller anrichten und mit Gemüsebeilage, Gurke und Salat servieren.

**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.