

Frühlingsrollen

300 g	Schweinefleisch (Stotzen oder Nierstück)
2 TL	Maizena
1 EL	helle Sojasauce
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
1 EL	Sherry
1 EL	Sesamöl
2	Knoblizehen
1 cm	Ingwer
4 EL	Erdnussöl
2 EL	Sherry
einige 4-5 Tassen	Wolkenohren (Mu-Err Pilze) Gemüse wie... ...Bohnensprossen, Lauch, Rüebli, Frühlingszwiebeln, Chinakohl, Stangensellerie usw.
1/2 TL	Salz
12	Teigblätter ca. 20x20 cm (Tiefgefroren im Asialaden erhältlich)
...	Fritieröl

Das Schweinefleisch anfrieren; dann in zündholzgrosse Streifen schneiden. Die Teigblätter auftauen lassen.

Den Knobli und den Ingwer feinhacken. Das Maizena mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Tasse anrühren. Knobli, Ingwer, Sojasauce und alle weiteren Zutaten für die Marinade dazugeben. Die Marinade über das Fleisch giessen und gut vermischen. 1 Stunde kühl stellen.

Die Pilze in klarem Wasser, 2-3 Mal das Wasser wechseln. Nach einer Stunde abtropfen lassen und feinschneiden (die holzigen Teile wegwerfen).

Den Wok stark erhitzen. 2 Esslöffel Erdnussöl hineigeben und gut verteilen. Das Fleisch bei grösster Hitze anbraten, dabei immer mit dem Spatel wenden. 1 Minute braten, dann 2 Esslöffel Sherry begeben, gut vermischen und den Wok von der Herdplatte ziehen. Das Fleisch herausnehmen.

Den Wok sauber ausreiben, dann wieder auf die Herplatte stellen und stark erhitzen. 2 Esslöffel Erdnussöl begeben und gut verteilen. Zuerst die Pilze unter stetem Rühren kurz anbraten, dann die Gemüse nacheinander begeben und 2-3 Minuten pfannenbraten. Das Salz und 1/4 Tasse Wasser begeben, umrühren und kurze Zeit zugedeckt dämpfen. Danach das Fleisch begeben. Die Fleisch-Gemüse Mischung aus dem Wok nehmen und gut abtropfen und abkühlen lassen.

In einer Tasse 2 TL Mehl mit 2 EL Mehl mischen. Jeweils 1 Teigblatt schräg auf die Arbeitsplatte legen und die Ränder links oben und rechts oben mit der Mehl-Wasser-Mischung bepinseln. 2 Esslöffel Füllung auf den unteren Teil des Teigblatts geben; danach die Blätter einrollen. Immer wieder mit Mehl-Wasser nachhelfen, damit die Rollen schön zusammenhalten. Die Rollen trocknen lassen.

Die Rollen bei 180° vorfritieren, abkühlen und trocknen lassen, dann bei 190° knusprig fritieren.