

Frühlingsrollen

mit

Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 20 Stück Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 20 Blatt Frühlingsrollenteig
- 2 Eiweiß
- 500 g verschiedenes Gemüse z. B. Lauch, Paprika, Zucchini u.s.w.
- Sesamöl zum Anbraten
- 3 Liter Pflanzenöl zum Ausbacken
- Chillisauce, Sojasauce und Austernsauce
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Das Gemüse in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten und mit den Asia Aromen pikant abschmecken. Anschließend auf einem Sieb gut abtropfen.

Die Nürnberger ebenfalls gut anbraten und zur Seite stellen. Den Frühlingsrollenteig in Rauten schneiden. In Richtung der langen Spitze der Raute den Teig auflegen und die Raute mit Eiweiß bestreichen. Bei der Hälfte der unteren langen Spitze eine Nürnberger und etwas Gemüse legen.

Die untere Spitze überlappen, etwas straff ziehen und nach oben rollen. Bei der Hälfte die Seitenspitzen einklappen und streng nach oben rollen.

Die fertig gerollten Frühlingsrollen im 170°C heißem Öl nach und nach backen. Zum Servieren etwas Chillisauce reichen.

Guten Appetit wünscht:

