Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!

REZEPT

Rezept für 4 Personen / 16 Frühlingsrollen

FRÜHLINGSROLLEN VOM REH MIT ANANAS-BLAUMOHNDIP

ZUTATEN

Fülle:
- 600 g Rehfaschiertes (Rippen, Träger, Schulterabschnitte…)
- 50 g Öl
- 400 g Suppengemüse (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie…)
- 100 g Zucchini ohne Kerne
- 1 Spitzpaprika
- 2 rote Zwiebeln
- Sprossen nach Geschmack
- Ingwer
- Knoblauch
- 50 g Öl

Nach Geschmack zum Würzen:
- 50 g Kikkoman Sojasauce
- 50 g Austernsauce
- 50–100 g Sweet Chili Sauce

Sowie:
- 2 Packungen Strudelteigblätter
- 1 Ei
- Öl zum Frittieren

Ananas-Blaumohndip:
- Ca. 300–400 g Ananasabschnitte
- 100 g Wasser
- 40 g Zucker
- 20 g brauner Zucker
- 15 g Ingwer & 15 g Zitronengras – beides frisch gerieben
- Saft einer halben Zitrone
- Salz

TIPP
Die Ananasabschnitte für die Sauce verwenden!

TIPP
Ohne Öl am Backpapier können die Rollen kleben bleiben!

ZUBEREITUNG

Für die Füllung das Faschierte kurz stark im Öl anbraten und bei Seite stellen. Das Gemüse schälen, in feine Streifen schneiden, den Knoblauch und Ingwer fein reiben und alles vermischen. Im gleichen Topf wieder Öl erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten bis es zusammenfällt. Das vorgebratene Fleisch zugeben und mit den Saucen sowie etwas Salz, Pfeffer, Curry & Kreuzkümmel nach Wunsch abschmecken.
Nun die Strudelteigblätter aus der Packung nehmen, die Blätter doppelt übereinander lassen und vierteln. Die Füllung auf den Strudelteigblättern verteilen, mit Ei bestreichen und einrollen. Auf ein mit Öl bestrichenes Backpapier legen und anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum knusprig ausbacken.
Auf einem Gitter über einem Blech abtropfen lassen und bis zum Servieren warm stellen.

Ananas-Blaumohndip: Aus einer Ananas einige kleine Würfel für die Sauce schneiden und beiseitestellen.
Alles zusammen in einem Topf schmoren bis es weich ist, gut mixen und bei Bedarf noch leicht einkochen! Zum Schluss die kleinen Ananaswürfel untermengen.
Mit 1–2 EL geröstetem, gemahlenem Mohn vollenden.