



BURGENLÄNDISCH-CHINESISCHE FRÜHLINGSROLLEN

Ein Rezept meiner Mutter, die mit dem, was sie im Kühlschrank findet, einfach die leckersten Sachen zaubert. KOMPLIMENT für die besten Frühlingssrollen, die wir je gegessen haben.

Was war da im Kühlschrank?

Zwiebel, Lauch

Karotten, Kraut

Faschiertes

Ingwer

Salz, Pfeffer

Reispapier, Sesaöl und Schmalz

Und so geht's:

Das Faschierte im Öl anrösten und mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. In einer anderen Pfanne werden die geriebenen Karotten, der Zwiebel und der Lauch in Sessamöl angeröstet. Das Kraut (vorher klein schneiden, salzen und eine Weile stehen lassen, danach mit der Hand ausdrücken) im Schmalz anrösten und alles miteinander vermengen, abschmecken und etwas auskühlen lassen.

Die Reisblätter Blatt für Blatt (wichtig! sonst kleben sie zusammen und alles ist schwieriger) in einem großen Gefäß mit Wasser vorsichtig einlegen und einweichen. Die schon weichen Blätter nacheinander herausnehmen und befüllen und nach traditioneller Art zusammenlegen. Im Wok mit Rapsöl und Sesamöl knusprig herausbacken.

Perfekt dazu war unser **HEURIGER**, der heuer wirklich sehr „trinkig“ ist.....

Viel Spaß beim Nachkochen!!!

Katharina & Georg Preisinger

Rezept von Andrea Gsellmann (Weingut Gsellmann& Andreas)

