

Asiatische Frühlingsrollen mit Reh-Hack



500	Gramm	Reh-Hackfleisch
5	Stück	Pak-Choi
2	Stück	Möhren
1	Stück	Rote Zwiebel , groß
2	Zehe	Knoblauch
1	Schuss	Teriyakisoße
15	Stück	Reisteigplatten
200	Milliliter	Sesamöl
1	Schuss	Olivenöl
1	x	Salz und Pfeffer

1. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl für zirka zehn Minuten braten, salzen und pfeffern. Anschließend den klein geschnittenen Pak Choi hinzugeben und für weitere ein zwei Minuten braten. Nun einen guten Schuss Teriyaki-Soße hinzugeben und unterrühren. Die Pfanne beiseite stellen.
2. Reh-Hackfleisch ebenfalls in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Reh-Hack und Gemüse vermengen.
3. Die Reisteigplatten nach und nach in kaltem Wasser für zirka zehn Sekunden schwenken, abtropfen lassen und auf ein befeuchtetes Küchentuch legen (Stets nur eine Reisteigplatte nach der anderen verarbeiten. Nicht gleichzeitig einweichen). Einen gehäuften Esslöffel der Hack-Gemüse-Pfanne auf die Teigplatte geben. Den unteren Rand der Platte über die Füllung schlagen, die seitlichen Ränder einfalten und zusammenrollen. Für eine bessere Verarbeitung die Rollen im Tiefkühlschrank für eine halbe Stunde anfrieren lassen.
4. Nun in reichlich Sesamöl für zirka zwei bis drei Minuten ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu passt Teriyaki-Soße und ein leichter Salat.