

Ich und meine Familie essen sehr gerne Asiatisch nicht allzu scharf aber dennoch immer noch scharf genug, dass es etwas Exotisches hat.  
Die Asiatischen Menüs fertige ich immer selber.

Das nachfolgende Rezept für Frühlingsrollen lernte ich an einem Kochkurs für Thai-Küche. Das Thai Curry lernte ich vielfache durch eigene Zubereitung und Gesprächen mit Kollegen und Thai-Köchen. Es wurde ständig verbessert.

### Frühlingsrollen (für ca. 40 Stück)

100 g	Glasnudeln	30 min. in Wasser einweichen und zerschneiden
250 g	Rüebli	schälen, grob raspeln
250 g	Weisskohl	waschen, fein zerschneiden
250 g	Sojasprossen	waschen, abtropfen lassen
3 EL	Öl	in Wok oder grosser Pfanne erhitzen
3	Knoblauchzehen	schälen fein zerschneiden, anbraten
200 g	Hackfleisch (Rind oder Schwein)	Fleisch anbraten 3-5 min, Gemüse zugeben
2 TL	Salz, Pfeffer	5 min. kochen lassen
2 TL	Zucker	würzen und sehr gut mischen
1	Ei	verquirlen und in eine Schüssel geben
40	Teigblätter für Frühlingsrollen	Im Pack auftauen lassen. (Im Asiashop erhältlich)
1 L	Öl zum Frittieren	

Jeweils ein Blatt diagonal vor sich legen und die untere Ecke mit ein wenig Eimischung bestreichen.  
2 EL Füllung quer auf das Teigblatt verteilen. Die seitlichen Ecken zuerst nach innen legen, dann die obere Ecke nach unten legen und die Frühlingsrolle zusammenrollen.

Öl im Wok oder grosser Pfanne erhitzen. Frühlingsrollen frittieren 3 min. pro Seite. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

(PS: Vor dem frittieren können die Frühlingsrollen sehr gut gefroren werden)

