Chinesisches Buffet

1. Frühlingsrollen

***

300 g	Schweinefleisch (Stotzen oder Nierstück)
2 TL	Maizena
1 EL	helle Sojasauce
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
1 EL	Sherry
1 EL	Sesamöl
2	Knoblizehen
1 cm	Ingwer
4 EL	Erdnussöl
2 EL	Sherry
einige	Wolkenohren (Mu-Err Pilze)
4-5 Tassen	Gemüse wie... ...Bohnensprossen, Lauch, Rüebli, Frühlingszwiebeln, Chinakohl, Stangensellerie, Bambussprossen usw.
1/2 TL	Salz
12	Teigblätter ca. 20x20 cm (Tiefgefroren im Asialaden erhältlich)
...	Fritieröl

Das Schweinefleisch anfrieren; dann in zündholzgrosse Streifen schneiden. Die Teigblätter auftauen lassen.

Den Knobli und den Ingwer feinhacken. Das Maizena mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Tasse anrühren. Knobli, Ingwer, Sojasauce und alle weiteren Zutaten für die Marinade dazugeben. Die Marinade über das Fleisch giessen und gut vermischen. 1 Stunde kühl stellen.

Die Pilze in klarem Wasser einweichen; 2-3 Mal das Wasser wechseln. Nach einer Stunde abtropfen lassen und fein-schneiden (die holzigen Teile wegwerfen).

Das Gemüse in zündholzdünne Streifen schneiden. Das geht besonders schnell mit der Gemüse-Mandoline.

Den Wok stark erhitzen. 2 Esslöffel Erdnussöl hineingeben und gut verteilen. Das Fleisch bei grösster Hitze anbraten, dabei immer mit dem Spatel wenden. Eine Minute braten, dann zwei Esslöffel Sherry beigeben, gut vermischen und den Wok von der Herdplatte ziehen. Das Fleisch herausnehmen.

Den Wok sauber ausreiben, dann wieder auf die Herdplatte stellen und stark erhitzen. 2 Esslöffel Erdnussöl beigeben und gut verteilen. Zuerst die Pilze unter stetem Rühren kurz anbraten, dann die Gemüse nacheinander beigeben und 2-3 Minuten pfannenbraten.

Das Salz und ¼ Tasse Wasser beigeben, umrühren und kurze Zeit zugedeckt dämpfen. Danach das Fleisch beigeben.Die Fleisch-Gemüsemischung aus dem Wok nehmen und gut abtropfen und abkühlen lassen.

In einer Tasse 2 TL Mehl mit 2 EL Mehl mischen.

Jeweils 1 Teigblatt schräg auf die Arbeitsplatte legen und die Ränder links oben und rechts oben mit der Mehl-Wasser-Mischung bepinseln. 2 Esslöffel Füllung auf den unteren Teil des Teigblatts geben; danach die Blätter einrollen. Immer wieder mit Mehl-Wasser nachhelfen, damit die Rollen schön zusammenhalten. Die Rollen trocknen lassen.

Die Rollen bei 180° vorfritieren, abkühlen und trocknen lassen, dann bei 190° knusprig fritieren.

Tip:
Man kann die Rollen Tage im voraus vorfritieren und dann einfrieren. Die aufgetauten Rollen werden dann im Backofen bei heisser Umluft fertig gebacken.