

# Frühlingsrollen Rezept für 16 Rollen

## Zutaten

- 6 Karotten
- ½ Kohl
- Glasnudeln
- Öl (zum Anbraten/Dünsten)
- 1 EL Zucker
- ½ EL Salz
- 1 EL Gemüse-Boullion
- 16 Frühlingsrollen Blätter
- Ei (dient als Kleber)
- Öl zum frittieren

## Küchenmaterialien

- Wok-Pfanne
- Holzlöffel
- Pfanne
- Pinsel
- Gemüseschäler
- Raffel
- Sieb
- Schneidebrett
- Messer

1. Gemüse waschen
2. Karotten schälen
3. Gemüse raffeln
4. Glasnudeln waschen
5. Glasnudeln einweichen bzw. sieden (s. Packungsanleitung)
6. Gemüse, Glasnudeln, Bouillon, Zucker und Salz in der Wok-Pfanne leicht anbraten
7. Das Ganze für auskühlen lassen
8. Frühlingsrollen Blätter nehmen und mit der Spitze zu dir zeigend auf den Teller legen
9. Ein Häufchen der Mischung in die untere Ecke legen
10. Die untere Ecke über die Mischung ziehen und unter das Häufchen klemmen
11. Bis zur Mitte straff rollen
12. In der Mitte die beiden Ecken straff hineinklappen
13. Das Ei verquirlen
14. Und dann das Ei mit dem Pinsel auf die restliche Fläche verteilen
15. Anschliessend straff fertig rollen
16. Öl in der Pfanne erhitzen, es soll ca. zwei Finger tief sein
17. die Frühlingsrollen frittieren, bis sie auf einer Seite goldbraun sind

**Recipe, kitchen utensils and the cooking-instructions for the traditional****SPRING ROLLS**Recipe (for 16 rolls):

- 6 carrots
- half a cabbage
- 1 bundle of glass noodles
- 1 tbsp of sugar
- half a tbsp of salt
- 1 tbsp of vegetable broth
- 16 sheets of spring roll wrappers
- 1 egg
- some oil

Kitchen utensils:

wok-pan  
wooden spoon  
pan  
food brush  
vegetable peeler  
grater  
sieve  
cutting board  
knife

Cooking-instructions

1. wash the vegetables
2. peel the carrots
3. chop and grate the vegetables
4. wash the glass noodles
5. let the glass noodles soak in the hot water until soft
6. in the wok-pan, fry the vegetables and the glass noodles with the vegetable broth, sugar and salt lightly
7. leave everything to cool
8. pick up the spring roll wrapper and put it on a plate, so that the corner of the wrapper is facing you
9. pick up some of the food mix and place it on the corner that's facing you
10. pull the corner above the mix and tuck it under the mix
11. roll it tightly until you reach the middle of the wrapper
12. tightly fold the side-corners into the middle
13. whisk the egg
14. On the remaining area of the wrapper, spread the whisked egg with the brush
15. afterwards roll the wrapper tightly, until you're finished with rolling
16. Heat the oil in the pan, it should be about two fingers deep
17. fry until the spring rolls are golden on one side

*Enjoy!*

### **Ingrédients pour 16 nems**

- 6 carottes
- ½ chou
- 16 feuilles de riz
- une poignée de vermicelles de riz
- deux cuillères à soupe d'huile (pour faire revenir)
- une cuillère à soupe de sucre
- une demi-cuillère à soupe de sel
- une cuillère à soupe de bouillon de légumes
- de l'huile pour faire frire