

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels,
Alexandra Bader & Mark Weber

Herbstrollen mit geräuchertem Tofu und Kohl

WERKZEUGE

- Pinsel
- Fritteuse

ZUTATEN

- 12 Stk. Frühlingsrollenteig
- 200 g Rotkraut, ohne Strunk, fein geschnitten
- 200 g Weisskraut, ohne Strunk, fein geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- Bratbutter
- 1 Bund Koriander, gezupft
- 400 g Tofu, geräuchert, in kleine Würfel geschnitten
- Reiswein zum Ablöschen
- *Fischsauce
- *Sojasauce
- *Sesamöl
- *Austernsauce
- Öl zum Frittieren

Beilage

- 4 Feigenblätter
- Sweet-Chili-Sauce

ZUBEREITUNG

Den Kohl und die Frühlingszwiebeln nacheinander in heisser Bratbutter sautieren und auskühlen lassen. Mit dem Tofu und dem Koriander mischen. Aus den *Zutaten eine Marinade herstellen. Die Füllung ca. 30 Minuten marinieren. Sehr gut abtropfen lassen. Die Frühlingsrollenblätter mit der Kohl-Tofu-Füllung füllen und gut einrollen. Die Verschlussstellen mit wenig Wasser bepinseln. Die Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Die Herbstrollen kurz frittieren.

ANRICHTEN

Die Teller mit Feigenblättern auslegen. Die Sweet-Chili-Sauce in vier kleine Glasgefässe füllen und auf den Blättern anrichten. Je zwei Herbstrollen schräg halbieren und neben der Sweet-Chili-Sauce anrichten.

