

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Kokos Hühnchen Frühlingsrollen

& Delta Pinot Gris

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Mehl für den Teig
(oder Teighüllen vom Asia-Laden)
100 g Kokosraspeln
200 g Hähnchenbrustfilet
60 g Sojabohnenkeimlinge
1 Frühlingszwiebel
10 g frischen Ingwer
1 Knoblauchzehe
500 ml Erdnussöl
2 EL Kokossahne
½ TL Currypaste
1 TL Sojasauce
2 EL Maisstärke
1 Ei
Chilisauce



Zubereitung Füllung

Kokosraspeln mit kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten einweichen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Hähnchenbrustfilet in sehr feine Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in 1 EL Maisstärke wenden. Sojabohnenkeimlinge waschen und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. 1 EL Erdnussöl im Wok erhitzen, ihn damit ausschwenken, Öl abgießen. Vorgang wiederholen. Etwas Öl im Wok erhitzen, Hähnchenbruststreifen darin unter Rühren kurz anbraten. Übrige Zutaten hinzufügen und etwa ½ Minute mitbraten. Alles in eine Schüssel geben, mit Sojasauce, Kokossahne, Currypaste, Salz und Pfeffer gut vermengen und erkalten lassen.

Zubereitung Teig

Mehl mit 250 ml Wasser und 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 15 Min.). Eine Pfanne auf kleiner Hitze erwärmen und den Teig portionsweise zu einer dünnen Teigplatte in die Pfanne drücken. Wenn der Teig weiß wird und sich die Ränder wellen, herausnehmen und die nächste Teighülle genauso zubereiten.

Zubereitung Frühlingsrollen

1 Ei mit 1 EL Stärke verquirlen. Einen Teil der Füllung auf den unteren Teil einer Teigplatte legen, an den Rändern Platz lassen. Die Seiten nach innen falten, Teigränder mit der Eimasse bestreichen, Teigplatte aufrollen und mit Eimasse verschließen. Öl im Wok erhitzen, die Frühlingsrollen darin 1 – 2 Minuten garen, bis sie goldgelb und knusprig sind. Abtropfen lassen und mit Chilisauce servieren.

Zu diesen knusprigen Frühlingsrollen passt der geschmeidige Delta Pinot Gris. Guten Appetit!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de