

# Diese philippinischen Frühlingsrollen mit Schweinefleisch hören auf den Namen Lumpia.

Zutaten

6 Portionen

- ☐ 1 Packung Teigblätter (Asia-Markt)
- ☐ 800 Gramm Hackfleisch (Schwein)
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 1 Dose Wasserkastanien
- ☐ 1 Karotte
- ☐ 4 Knoblauchzehen
- ☐ 1 Teelöffel Ingwer (gerieben)
- ☐ ½ Bund Koriander
- ☐ ½ Bund Petersilie
- ☐ 1 Esslöffel Sojasauce
- ☐ 1 Teelöffel Sesamöl
- ☐ ½ Teelöffel Salz
- ☐ ½ Teelöffel Pfeffer
- ☐ 1 Ei
- ☐ Pflanzenöl (zum Frittieren)



## Zubereitung

1. Zwiebel, Karotte, Knoblauch und den Koriander fein hacken. Die Wasserkastanien abtropfen lassen, dann abspülen und grob durchhacken. Alles gut mit dem Fleisch vermengen und anschließend mit dem geriebenen Ingwer, Soja-Sauce, Sesamöl, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Immer ein einzelnes Lumpia-Blatt auf eine saubere Arbeitsfläche legen und 2 Teelöffel Füllung auf das untere Drittel des Blattes geben. Den unteren Teil des Blattes über die Füllung falten, dann beide Seiten einklappen und anschließend rollen. Die Enden können bei Bedarf mit etwas verquirltem Ei fester verschlossen werden. Achte darauf immer nur ein Blatt zu entnehmen und den großen Teigstapel feucht zu halten, da der Teig sonst schnell austrocknen kann.
3. Den Vorgang solange wiederholen, bis alle Blätter und die Füllung aufgebraucht sind. Das Öl in einem tiefen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen und die Lumpia-Rollen etwa 3 bis 4 Minuten darin ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp geben und abtropfen lassen.
4. Am besten direkt lauwarm genießen!