

Wintergemüse-Rollen

Pikante Rollen aus Filoteig mit winterlichen Gemüsen.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Füllung:

3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
10 g Ingwer
200 g Möhren
200 g Pastinaken
200 g Petersilienwurzeln
200 g Knollensellerie
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
200 g Hackfleisch (halb und halb)
5 EL Sojasoße
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Zum Ausbacken:

Ausbackfett oder Speiseöl

Teig:

250 g Filoteig (10 Blätter)
etwa 5 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls klein würfeln. Das übrige Gemüse schälen und grob raspeln.

2 Füllung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazugeben und ebenfalls anbraten. Das geraspeltete Gemüse hinzufügen und etwa 5 Min. mitgaren. Das Ganze mit Sojasoße ablöschen und mit Pfeffer und Vanille-Zucker würzen. Die Füllung erkalten lassen.

3

In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

4 Zubereiten:

Die Teiglagen einzeln auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Öl bepinseln. Die Füllung jeweils mittig an einer Seite der Teigplatte verteilen (Abb. 1). Das untere Teigdrittel über der Füllung zusammenklappen, dann darüberklappen (Abb. 1). Den Teig nochmal mit Öl bepinseln und aufrollen. Die Gemüserollen portionsweise in dem siedenden Fett auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und heiß oder kalt servieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Wintergemüse-Rollen können im Backofen nochmal aufgebacken werden.
- Die pikanten Rollen sind einfriergeeignet bzw. können auch 1 Tag im Voraus zubereitet werden.