1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
2	Eier
40 G	zerlassene Butter
2 TL	Salz
CA. 250 ML	Milch
	Pflanzenöl zum Rausbacken

Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen.
2. Für den Teig, alle Zutaten zusammenkneten, sodass ein kompakter Teig entsteht.
3. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Messer in Quadrate schneiden.
4. Die Teigquadrate mit einer der beiden Füllung füllen, die Kanten gut festdrücken (am besten mit einer Gabel) und vorsichtig ins heiße Fett geben.
5. Sobald die Unterseite der Frühlingsrollen bräunlich wird, umdrehen und noch ca. 2 Minuten fertigbacken.
6. Vorsichtig aus dem heißen Fett herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im Rohr warm stellen (ohne Deckel).

2/2 Fülle mit Faschiertem

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Faschiertes vom Rind
1 GROSSE	Zwiebel
	Öl
	Gewürze

Zubereitung

1. Die Zwiebel klein schneiden und in Öl in einer Pfanne anschwitzen, dann das Faschierte vom Rind dazugeben und gut durchbraten.
2. Nach Belieben würzen.

   Zum Beispiel: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Chili...

3. Vor dem Füllen die Füllung etwas auskühlen lassen.