

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Frühlingsröllchen mit Hackfleischfüllung

Zutaten für 15 Röllchen:	
40 g Butter	1 Schalotte
2 Eier	1 Knoblauchzehe
200 g Mehl	2 EL Olivenöl
Salz	450 g Rinderhack
6 Tomaten	Pfeffer
½ Bund Petersilie	Frittier Öl

Zubereitung:

Die Butter schmelzen, die Eier trennen. Die Butter mit dem Mehl, dem Eigelb und einer Prise Salz mischen. 50 ml Wasser zugeben und einen elastischen Teig herstellen. Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die Tomaten heiß überbrühen, Stielansätze, Haut und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Die Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

würzen. Petersilie und Tomatenwürfel unterheben.
Den Teig sehr dünn ausrollen und 15 Teigstücke ausschneiden.
Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Je 2 TL Hackfleischfüllung auf den Teig geben, die Seitenränder einschlagen und von unten aufrollen.

Das Öl in einem hohen Topf erhitzen und die Frühlingsröllchen darin goldbraun frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer