

Rezept

# Goldsäckchen mit Pflaumensauce

Ein Rezept von Goldsäckchen mit Pflaumensauce, am 07.11.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>20</b> TK-Frühlingsrollen-Teigblätter (12 x 12 cm, Fertigprodukt aus dem Asienladen) | <b>1</b> Stängel Koriandergrün mit Wurzel                             |
| ½ TL weiße Pfefferkörner  | <b>1</b> Knoblauchzehe  |
| 4-5 Wasserkastanien   | <b>1</b> Schalotte  |
| <b>1 TL</b> Zucker  | <b>150 g</b> Schweinehackfleisch                                      |
| 2-3 Frühlingszwiebeln   | <b>1 EL</b> helle Sojasauce   |
| Öl zum Frittieren   | 2-3 EL Mehl für die Arbeitsfläche                                     |
|   | <b>6 EL</b> süßsaure Pflaumensauce (Fertigprodukt aus dem Asienladen) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 9 g F, 3 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Den Frühlingsrollenteig auftauen lassen. Den Koriander waschen, die Wurzel abschneiden und fein hacken, den Rest beiseite legen. Knoblauch schälen und etwas zerkleinern. Beides mit den Pfefferkörnern im Mörser fein zerstoßen.
2. Schalotte schälen und fein hacken. Wasserkastanien kalt abspülen, abtropfen lassen und fein hacken. Korianderblättchen und -stiele fein hacken. Beides mit Hackfleisch und der Würzmischung aus dem Mörser in eine Schüssel geben. Zucker und Sojasauce dazugeben und alles verkneten.
3. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, in 20 ca. 15 cm lange Streifen schneiden und in kochendem Wasser 10 Sek. blanchieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Frühlingsrollen-Teigblätter vorsichtig ablösen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Je 1 TL Füllung in die Mitte setzen und den Teig darüber zu einem Säckchen zusammendrücken. Jeweils mit einem Frühlingszwiebelstreifen zusammenbinden. Tipp: Stellen Sie die Säckchen zum Binden in ein Schälchen oder eine Espressotasse, dann geht's ganz leicht.
5. Öl im Wok oder in der Fritteuse zum Frittieren erhitzen. Die Goldsäckchen darin portionsweise in 4-5 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pflaumensauce in ein Schälchen füllen und zu den lauwarmen Goldsäckchen servieren.