

## Frittierte Hackfleisch-Rollen mit Wachteleiern

250 g magere Rinderlende    1 kleine Möhre    2 TL Maisstärke  
1/2 TL Natriumbikarbonat    10 Wachteleier    1/4 TL gemahlene Nelken  
Öl

### **Würzmischung:**

2 TL helle Sojasauce            1 TL Reiswein    1/2 TL Sesamöl  
1/2 TL Salz                        1 TL Zucker

Eine Prise gemahlener Sternanis Eine Prise weißer Pfeffer In jede Hand ein Hackmesser nehmen und das Fleisch sehr fein zerkleinern, oder es in einer Kompaktküchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Möhre fein reiben und zusammen mit Maisstärke, Natron und Würzutaten zum Fleisch geben. Mit den Fingern einen glatten Teig herstellen. Diesen auf einem Stück Pergamentpapier oder dicker Klarsichtfolie zu einem etwa 30 x 12 cm großen Rechteck verstreichen.

Frische Wachteleier 5 Minuten kochen, zum Abkühlen unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Dann abtrocknen und der Länge nach hintereinander in die Mitte der Fleischmasse setzen. Papier oder Folie hochheben und damit die Fleischmasse so um die Eier legen, daß eine Rolle entsteht. Die Eier müssen vollkommen umschlossen sein. Die Enden der Rolle zusammendrücken. Dann die Rolle dick mit Maisstärke überziehen und überschüssige Stärke abbürsten.

In eine große Bratpfanne oder einen Wok etwa 2,5 cm hoch Öl gießen und erhitzen. Die Rindfleischrolle bei mäßiger Temperatur braten, bis sie gut und gleichmäßig gebräunt ist. Dabei mit Hilfe von zwei breiten Wendern in der Pfanne vorsichtig rollen. Herausnehmen, abtropfen lassen und, sofern verwendet, mit den gemahlene Nelken bestäuben. In Scheiben aufschneiden und servieren.

Chinesisch am 13. Februar 2020