



# American Egg Rolls



## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Rollen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 3025 kJ, 723 kcal, 19,4 g Kohlenhydrate, 23,4 g Eiweiß, 62,1 g Fett, 85 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Taste the American Style! Diese herrlich deftigen Egg Rolls haben es in sich: Und zwar eine köstliche Füllung aus Käse, gebratenem Hack und einer leckeren Bacon Jam aus Bacon, Zwiebeln, Rinderbrühe, Worcestershiresauce, Apfelessig, Salz und braunem Zucker. Nachdem du die Rollen in heißem Öl frittiert hast, servierst du sie mit zweierlei selbstgemachten Dips: Einer zartschmelzenden Käsesoße und einer klassischen Burgersoße. Yummy!

### Step 1:

Für die American Egg Rolls bereite zuerst die Füllung vor: Für die Bacon Jam Bacon in Streifen schneiden und in eine Pfanne geben, das Fett auslassen, rausnehmen und anschließend beiseitestellen. Jetzt die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze so lange im Baconfett braten, bis diese leicht karamellisieren. Worcestershiresauce, braunen Zucker, Apfelessig, Brühe und den Bacon dazugeben und alles einkochen. Abschließend mit Salz abschmecken. Während die Zwiebeln einkochen, in einer weiteren Pfanne das Rinderhack in Öl anbraten und mit Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer würzen.

### Step 2:

Cheddar in dünne Streifen schneiden und anschließend jeweils Cheddar, Bacon Jam und Hackfleischmischung in die Mitte der Frühlingrollen-Teigblätter geben und diese dann wie einen Burrito zusammenrollen. Tipp: Die Ränder ggf. mit einem Stärkeslurry verkleben.

### Step 3:

Für die Käsesoße die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach Milch unterrühren, bis eine glatte dünne Soße entsteht. Die Herdplatte ausschalten. Den Cheddar in kleine Stücke schneiden und in der Soße schmelzen, aber nicht kochen. Senf, Hot Sauce und Gewürze unterrühren und mit Salz abschmecken.

### Step 4:

Für die Burgersoße die Gurke fein hacken. Alle weiteren Zutaten in einer Schale verrühren, die gehackte Gurke dazugeben und alles mit Salz abschmecken.

### Step 5:

Das Erdnussöl auf 170 °C bis 180 °C in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die Rollen darin frittieren, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Petersilie garnieren.

## Zutaten

### Für den Bacon Jam:

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 100 g    | Bacon               |
| 1        | große weiße Zwiebel |
| 50 ml    | Rinderbrühe         |
| 1 1/2 TL | brauner Zucker      |
| 1 TL     | Worcestershiresauce |
| 1 TL     | Apfelessig          |
| 1 Prise  | Salz                |

### Für die Rinderhackfleischfüllung:

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 250 g  | Rinderhack                         |
| 1 EL   | Öl                                 |
| 1/2 TL | Zwiebelpulver                      |
| 1/2 TL | Knoblauchpulver                    |
| 1/2 TL | Paprikapulver                      |
|        | Salz                               |
|        | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |

### Für die Egg Rolls:

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 90 g   | Cheddar                          |
| 6      | Frühlingrollen-Teigblätter, groß |
| 500 ml | Erdnussöl                        |
|        | Petersilie, zum Garnieren        |

### Für die Käsesoße:

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 2 TL   | Butter          |
| 2 TL   | Mehl            |
| 200 ml | Milch           |
| 100 g  | Cheddar         |
| 1/2 TL | Senf            |
| 1/4 TL | Hot Sauce       |
| 1/8 TL | Knoblauchpulver |
| 1/8 TL | Zwiebelpulver   |
| 1/8 TL | Paprikapulver   |
|        | Salz            |

### Für die Burgersoße:

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 1         | eingelegte Sandwichgurke |
| 2 EL      | Mayo                     |
| 1 EL      | Ketchup                  |
| 1 TL      | Dijonsenf                |
| 4 Tropfen | Worcestershiresauce      |
|           | Salz                     |