

Zutaten

- 200 g Sirloin-Steak
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin, Thymian, grober Pfeffer, Salz
- 1 Msp scharfer Senf, 1 Msp. Ketchup
- 1 kleiner Schuss Worcester-Sauce
- 4 Blatt Frühlingsrollenteig
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Vorspeise, vom Grill

Frühlingsrolle vom Sirloin-Steak

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Frühlingsrollen mit Sirloin-Steak. Probieren Sie es aus und kochen Sie mit Kochateliers! Jetzt starten!

So wird’s gemacht:

1. Rindfleisch in feine Würfel schneiden. Die weiteren Zutaten ebenfalls möglichst fein schneiden und mit dem Fleisch vermischen und abschmecken. Ränder des Frühlingsrollenteigs leicht befeuchten. Einen Teil der Fleischmasse 5 cm oberhalb des unteren Rands auftragen, dabei links und rechts je 5 cm frei lassen. Erst den unteren Rand, dann die Seiten drüber klappen und nun fest einrollen. In ausreichend Fett knusprig-braun bei hoher Hitze ausbacken. Ziel ist es, dass das Fleisch nicht durchgegart ist und die Rolle knusprig.