

Rezept von Popcornzeit:

Australisch-balinesische Sausage Rolls



Niveau: Einfach
Gesamtzeit: 42 Minuten
Vorbereitung: 15 Minuten
Kochen: 7 Minuten
Backen: 20 Minuten

Zutatenliste

(für 12 Stück, je ca. 180 kcal)

- 60 ml Sojasauce
- 30 g Brauner Zucker
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 Bio-Zitrone (davon der halbe Abrieb)
- 300 g Schweinehackfleisch
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Ei
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal, ca. 275 g
- ½ TL Sesam

Zubereitung

1. Für das Kecap Manis: Sojasauce und braunen Zucker in einen kleinen Topf geben, unter rühren auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Mischung drei Minuten weiterkochen lassen, dabei stetigiterrühren, damit nichts am Boden anhaftet. Schließlich das Kecap Manis vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf ca. 180 Grad Umluft vorheizen (200 Grad Ober-/Unterhitze bzw. je nachdem, was auf der Packungsanleitung des Blätterteiges steht). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen. Zusammen mit der Tomate in sehr kleine Würfel schneiden.
4. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die halbe Zitronenschale fein abreiben.
5. Gewürfeltes Gemüse zusammen mit dem Zitronenabrieb, Kecap Manis, Schweinehackfleisch, Ingwer, Koriander und Kreuzkümmel in einer großen Schüssel vermischen.
6. Ei in einer extra Schüssel verquirlen, die Hälfte davon in das Hackfleischgemisch unterrühren.
7. Blätterteig ausrollen und einmal quer mit dem Messer halbieren. Mit der Hälfte des restlichen Eies die beiden oberen länglichen Ränder des Blätterteiges bestreichen.



8. In die längliche Mitte der beiden Blätterteighälften jeweils die Hälfte der Hackfleisch-Mischung in Form einer langen Wurst verteilen. Den Blätterteig darüber einschlagen, sodass zwei lange Rollen entstehen. Jede Rolle in sechs Teile schneiden.
9. Hackfleischröllchen mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech legen. Jedes mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
10. Hackfleischröllchen ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
11. Die fertigen „Australisch-balinesischen Sausage Rolls“ nach dem Backen etwas abkühlen lassen und genießen.

Enjoy und Selamat makan!

