

> Vietnamesische Frühlingsrollen <



Rollen aus Reispapier mit frischen Kräutern und Reismudeln

Zutaten:

- Reispapier
- Versch. Kräuter(Pfefferminze, Thai-Basilikum, Koriander, Praew Leaf, Knoblauchblätter)
- Eisbergsalat, Gurke, Sojasprossen
- Reismudeln(dünne Spaghetti-Form)
- Garnelen oder Bauchspeck oder asiat. Schinken
- Hoisinsauce oder vietn. Fischsauce

Zubereitung:

Das Gemüse und die Kräuter waschen. Die Gurke in ca. 10cm lange Streifen schneiden(nicht zu dünn). Die Reismudeln bissfest kochen.

Der Bauchspeck und die Garnelen werden auch gar gekocht, der asiatische Schinken entspricht unserer Fleischwurst und ist bereits gegart. Bei gefrorener Ware rechtzeitig auftauen, danach auch in Streifen schneiden.

Für die Füllung müssen alle Zutaten in entsprechender Größe vorbereitet und gegart sein, da die Rollen frisch gegessen werden!

Im Prinzip kann man die Füllung nach seinem eigenen Geschmack füllen, vegetarisch geht natürlich auch. Auf keinen Fall sollten die Kräuter und die Reismudeln fehlen, sonst kann man bei dem Gemüse auch variieren.

Das Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen, so das es einmal komplett im Wasser war. Danach auf einem flachen Teller legen und mit dem Füllen beginnen, dabei etwas Platz an den Rändern lassen. Mit der Füllung beginnt man zuerst mit einem Stück Salatblatt auf welches dann die anderen Zutaten gelegt werden, von jedem etwas. Die Füllung nicht zu dick machen, damit man noch gut rollen kann. Das Reispapier an den Seiten einschlagen und dann die Füllung fest einrollen. Das Reispapier ist selbstklebend! Danach in Fisch- oder Hoisinsauce dippen und direkt essen.

Die Hoisinsauce ist generell gebrauchsfertig, man kann sie aber verfeinern!

Die Rezepte für die Hoisinsauce und die vietnamesische Fischsauce finden Sie auf unserer Homepage.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihnen

Dynastie Tang