



Selbstgemachte Frühlingsrollen aus Reispapier



Zutaten

Menge

1 kleines Bund	Koriander
2	Frühlingszwiebeln
	Wasser
	Salz
1	Ei
15 bis 20	Reispapierblätter (Durchmesser 20-22 cm)
2	Knoblauchzehen
1	Limette
1 große Handvoll	gekochte Glasnudeln
1 EL, plus etwas mehr	Zucker
200 g	Schweinehackfleisch
1 L	neutrales Öl zum Frittieren
1	rote Chilischote
5 EL	Fischsauce
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 15 bis 20 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 567 kJ, 135 kcal, 18,4 g Kohlenhydrate, 2,8 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 18,5 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

spicy

Zubereitung

Frühlingsrollen hat wahrscheinlich jeder schonmal probiert, wir wagen uns diesmal aber an die vietnamesische Variante! Vietnamesische Frühlingsrollen werden im Unterschied zu den chinesischen Frühlingsrollen nämlich mit Reispapier gemacht. Für unsere Frühlingsrollen wird das Reispapier mit Frühlingszwiebeln, Hackfleisch und Glasnudeln befüllt und anschließend frittiert. Dazu passt perfekt noch ein Dip aus Fischsauce, Limettensaft, Knoblauch und Chili, den wir in einem Mörser ganz einfach selber machen. Unsere vietnamesischen Frühlingsrollen sind wirklich super lecker und mega crunchy! Probier's unbedingt einmal aus. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Soße. Dazu schälst du eine der Knoblauchzehen und hackst diese grob zusammen mit der Chilischote. Wenn du es lieber etwas weniger scharf magst, kannst du die Chilischote auch vorher entkernen. Dann beides in einem Mörser mit dem Zucker und ein bisschen Salz zerreiben und anschließend mit der Fischsauce, dem Saft der Limette und ein paar Esslöffeln Wasser vermischen.

Step 2:

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln fein hacken und zusammen mit dem Hack und dem Ei in eine Schüssel geben. Die Glasnudeln grob hacken und auch dazugeben. Die übrige Knoblauchzehe kannst du dazu pressen und alles mit Salz, Pfeffer, 2 EL Fischsauce und einer Prise Zucker würzen. Den Koriander fein hacken und unterheben. Alles gut vermengen.

Step 3:

Zum Wickeln das Reispapier kurz durch kaltes Wasser ziehen. Dann jeweils ein Blatt auf die Arbeitsfläche legen ein bis zwei EL der Füllung mittig auf das untere Drittel des Papiers verteilen, dann den rechten und linken Seitenrand zur Mitte umklappen und bis zum Ende von unten nach oben aufrollen. Jetzt kannst du die Frühlingsrollen auf einen mit Öl eingepinselten Teller legen, so kleben die Rollen nicht am Teller fest.

Step 4:

Nun das Öl in einem großen Topf oder Wok erhitzen, bis Blasen an einem Holzlöffel hochsteigen. Die Frühlingsrollen hineingeben und unter Wenden goldbraun frittieren. Du solltest nicht zu viele Rollen auf einmal ins heiße Fett geben. Die fertigen Rollen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.

