

## Frühlingsröllchen - Thailaendische

Kategorien: Land, Thailand, Nudeln, Fritöse, Küche

Zutaten für: 30 Portionen

CA. 30 DAUMENKURZE ROELLCHEN

---

30	Blätter	Reispapier (18 cm Durchmesser)
4		Tongu-Pilze
100	Gramm	Glasnudeln
200	Gramm	Schweinefleisch (aus der Keule)
1	Teel.	Staerke
4	Essl.	Sherry
2	Essl.	Oel
1	Essl.	Sesamoel
1	Teel.	Gehackter Knoblauch
1	Teel.	Gehackter Ingwer
2		Fruehlingszwiebeln (mit Gruen quer in duenne Scheiben geschnitten)
2		Chilischoten (entkernt und Gehackt)
1	Handvoll	Spinatblaetter (in Streifen)
1/2	Teel.	Zucker
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Fischsauce
3	Essl.	Sherry
		Oel zum Fritieren

### Anleitung:

Die Reispapierblaetter nebeneinander auf der Arbeitsflaeche Auslegen, mit Wasser einspruehen und einweichen, bis sie Nicht mehr transparent, sondern weiss-opak wirken. Die Tongu-Pilze und Glasnudeln jeweils mit kochendem Wasser Ueberbruehen und ebenfalls weichen lassen. Nach dem Einweichen (etwa 1/2 Stunde lang) die Stiele aus den Pilzen drehen. Huete in Streifen schneiden. Das Fleisch quer in feine Scheiben, diese laengs in duenne Streifen schneiden, mit Staerke einreiben und mit Sherry Traenken. Kurz ziehen lassen. Oel in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin Anbraten, das Fleisch hinzufuegen und rasch eine Minute braten. Pilze, Glasnudeln, Fruehlingszwiebeln, Chilis, Spinat dazugeben. Nun auf starkem Feuer mischen, mit den uebrigen Zutaten wuerzen. Abkuehlen lassen. Jeweils einen guten El. von der Fuellung auf eine Haelfte der Reispapierblaetter setzen. Papier ueber der Fuellung zusammenschlagen Und nicht zu fest aufrollen. Darauf achten, dass Nichts herausquellen kann. Die Roellchen schwimmend in heissem Oel goldbraun fritieren. Auf Salatblaettern mit Fischsauce servieren. Fischsauce (Naam plaa) Dafuer jeweils 3 El. Fischsauce, Zitronensaft und Wasser Verruehren. Je 1 Tl. winzig fein gewuerfelten Ingwer, Knoblauch, Moehre und gruene sowie rote Chilischote zufuegen. Mit einer 1 Prise Zucker abschmecken.