

Vietnamesisch - Glücksrollen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 25 Portionen

12 STUECK

24		Reispapierblaetter
50	Gramm	Glas- oder Reismudeln
1		Kopfsalat
1	Bund	Frische Minze
1	Bund	Frisches Basilikum
1	Bund	Schnittlauch
150	Gramm	Bohnensprossen
1		Salatgurke
1		Zwiebel
350	Gramm	Schweinefilet
1/2	Teel.	Staerke
2	Essl.	Oel
1	Teel.	Sesamoel
1	Teel.	Feingehackter Ingwer
1	Teel.	Feingehackter Knoblauch
1	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Sherry
1	Essl.	Fischsauce
		Zitronengras
		Salz
		Pfeffer
1/2	Teel.	Fuenfgewuerzpulver
		Zucker

FUER DEN DIP

6	Essl.	Hoisin-Sauce
3-4	Essl.	Wasser
2	Essl.	Roestzwiebeln

Anleitung:

Die Reispapierblaetter jeweils paarweise aufeinander legen (weil sie sonst leicht reissen). Mit Wasser einspruehen und Weichen lassen. Falls sie nicht gleich weiterverarbeitet werden, unbedingt mit feuchten Tuechern bedecken; sie duerfen auf keinen Fall eintrocknen! Die Glasnudeln mit kochendem Wasser ueberbruehen und ebenfalls Einweichen. Salat, Kraeuter und Bohnensprossen waschen. Die Gurke schaelen, Laengs halbieren, entkernen. Das Gurkenfleisch in Streichholzgrosse Streifen hobeln. Zwiebel in hauchduenne Ringe hobeln. Das Fleisch quer zur Faser in duenne Scheiben, diese laengs in Streifen schneiden, mit Staerke einreiben. Oel erhitzen, das Fleisch unter staendigem Ruehren anbraten, Dabei sofort Ingwer, Knoblauch und Zwiebelringe hinzufuegen. Die abgetropften, wenn noetig mit einer Schere gekuerzten Glasnudeln dazugeben. Alles auf starkem Feuer braten und Dabei mischen. Mit den Gewuerzen kraeftig abschmecken und Abkuehlen lassen. Auf jedes Reispapierpaar ein grosses oder zwei kleinere Salatblaetter legen. Einige Kraeuter, Bohnenkeime, Gurkenstreifen Darauf betten und ein wenig von der Fleisch-Nudel-Fuellung Obenauf setzen. Zum Aufrollen zuerst die beiden Seiten ueber die Fuellung klappen, dann von dem Ende her, auf dem die Fuellung liegt, aufrollen. Das feuchte Reispapier haftet gut Aneinander. Die Rollen werden am besten mit der Nahtstelle Nach unten aufbewahrt. Die auf beiden Seiten geschlossenen Rollen zum Servieren Schraeg (!) aufschneiden und mit den restlichen Salatblaettern, Kraeutern und Gurkenstreifen auf einer Platte

Vietnamesisch - Glücksrollen

(Fortsetzung)

anrichten - die Schnittflaechen immer nach derselben Seite gedreht.
Dazu gibt es als Dip die mit Wasser vermischte Hoisinsauce, Mit
Roestzwiebeln (Fertigprodukt) bestreut.