

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Dip



Füllung für die Frühlingsrollen:

Knoblauch zusammen mit den Eiern in der Küchenmaschine hacken, die Garnelen dazugeben, hacken. Schweinehackfleisch dazu, nochmals kurz hacken. Pfeffer und Nuoc mam dazu, wieder kurz hacken.

Alle Zutaten in eine größere Schüssel umfüllen.

Den gehackten Koriander, die in Ringen geschnittenen Frühlingszwiebeln, die kleingeschnittenen Glasnudeln und die gehackten Mu-Err-Pilze unterrühren, erneut mit Nuoc mam (Fischsauce) und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip:

Knoblauch, Chili und Zitronengras hacken, im Mörser mit dem Zucker zu einer Paste zerreiben, Nuoc mam (Fischsauce) und Limettensaft einrühren, mit Wasser verdünnen, bis gewünschter Geschmack/Menge erreicht ist.

- 500 g** Hackfleisch vom Schwein
- 250 g** Garnele(n), gehackt
- 70 g** Glasnudeln, in heißem Wasser eingeweicht, kleingeschnitten
- 3 EL** Mu-Err-Pilze, getrocknet, eingeweicht, feingehackt
- 6** Frühlingszwiebel(n), in dünnen Ringen
- 3 Zweig/e** Koriandergrün, nur die Blätter, feingehackt
- 2** Ei(er), aufgeschlagen
- 1 Prise(n)** Pfeffer, frisch gemahlen
- 8 EL** Fischsauce, vietnamesische (Nuoc mam)

Für den Dip:

- 6 EL** Fischsauce, vietnamesische (Nuoc mam)
- 2 EL** Limettensaft
- 150 ml** Wasser
- 1 Knolle/n** Knoblauch, chinesischer
- ½** Chilischote(n), rote, entkernt, gehackt
- 3 Stange/n** Zitronengras, das innere weiße in dünnen Ringen
- 1 EL** Zucker
- 2 Liter** Öl, (Raps- oder Erdnussöl) zum Frittieren

Weitere Zubereitung:

Frühlingsrollenpapier (Durchmesser 20-22cm, rund, 1 Pck. 400g) Blatt für Blatt kurz in kaltem Wasser einweichen bzw. kurz durchs Wasser ziehen.

1 Blatt auf ein Kunststoffbrettchen (kein Holz, nimmt zu viel Flüssigkeit auf) legen, 1 EL der Füllung mittig auf das untere Drittel des Frühlingsrollenpapiers verteilen, 1x umschlagen, dann rechten und linken Seitenrand zur Mitte umklappen, dann bis zum Ende aufrollen. Auf einen mit Öl eingepinselten Teller legen.

Nach und nach die Frühlingsrollen auf diese Art und Weise herstellen (bitte nicht zu dicht aneinander legen, sie kleben sonst)

Frittieren:

Fritteuse auf 180°C einstellen.

Frühlingsrollen nach und nach in ca. 7 Minuten frittieren (nicht zu viele Rollen auf einmal ins heiße Fett geben - es kühlt sonst zu sehr ab und die Rollen saugen sich dann voll mit Öl), auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Präsentation:

Rollen 1-2 mal (je nach Bedarf) schräg durchschneiden, mit dem Dip beträufeln, den Rest des Dips separat dazu reichen.

Diese vietnamesischen Frühlingsrollen können gut am Vortag zubereitet werden - dann nur noch nicht durchschneiden und auch noch nicht mit dem Dip beträufeln.

Am Tag der Party die Rollen schräg durchschneiden (oder auch nicht), mit dem Dip beträufeln und bei 180°C Umluft im Backofen in ca. 10 Minuten erhitzen.