

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Vietnamesische Frühlingsrollen mit österreichischem Frühlingsgemüse

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

200 g Reisvermicelli (Reisnudeln), 8 Blätter Reispapier (15-20 cm Durchmesser), Frühlingsgemüse-Mix (z. B. rote und gelbe Radieschen, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Schnittlauch, junge Kohlblätter, Asia-Salat, verschiedene Sprossen).

Für den Backteig:

1 Ei, 100 g Reismehl, 125 ml eiskaltes Wasser, Salz.

Außerdem: Öl zum Frittieren.

Zum Servieren:

Nuoc Mam (vietnamesische Fischsauce), 2 Chili-Schoten.

Zubereitung

Reismehl, eiskaltes Wasser und ein Ei zu einem glatten Teig rühren, mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Die Reisvermicelli mit kochendem Wasser übergießen, ca. 2 Minuten ziehen lassen, abseihen und kalt abschrecken. Die Nudeln in 6 cm lange Stücke teilen.

Das Gemüse in feine, gleichmäßige Streifen schneiden. Die Jungzwiebeln in feine Streifen schneiden, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und warm halten.

Für die Frühlingsrollen eine Schüssel mit 35 °C warmem Wasser zurechtstellen. Ein Reispapierblatt kurz durch das Wasserziehen, auf die Arbeitsfläche legen, kurz warten, es sollte dann weich sein.

In das untere Drittel das geschnittene Frühlingsgemüse legen, die frittierten Jungzwiebeln und die Reisvermicelli darauf legen.

Die linke und die rechte Seite des Reispapiers einschlagen und von unten beginnend fest aufrollen. Eventuell am Ende mit einem feuchten Tuch noch etwas anfeuchten, um die Rolle gut zu verschließen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Rollen gerollt sind.

Die Rollen auf Tellern anrichten und mit Nuoc Mam und fein geschnittenem Chili servieren.