

## Vietnamesische Frühlingsrollen und Klebereis mit Kokosmilch in Bananenblättern

### Für die Frühlingsrollen:

- 200 g Faschiertes (vom Rind)
- 200 g Garnelen
- 6 Stück getrocknete Murr-Err-Pilze
- 1 Kohlrabi
- 3 Karotten
- 1 Pkg. Glasnudeln
- 1 EL vietnamesische Fischsauce
- 1 TL Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Pkg. Getrocknete Reisblätter (Durchmesser etwa 20 cm)
- 1 Ei



### Für die Nuoc Cham Dipsauce:

- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Zucker
- 1/8 L Wasser
- 1 EL Reisessig
- 5 EL vietnamesische Fischsauce
- 2-3 EL Zitronensaft

## Vietnamesische Frühlingsrollen

Die Reisblätter einzeln in einen Behälter mit warmem Wasser legen und etwa 5 Minuten weich werden lassen.

**ACHTUNG!** Nicht zulange einweichen, da sonst die Blätter zu matschig und rissig werden.

Faschiertes, gehackte Karotten und Kohlrabi sowie klein geschnittene Garnelen in einem Gefäß vermischen. Ein kleines Stück Chili fein hacken – das kommt ebenfalls dazu. Die Pilze klein schneiden und zusammen mit der Fischsauce und den Glasnudeln (ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen) in die Fleisch-Gemüsemischung geben.

Ein Reisblatt aus dem Wasser holen, abtropfen lassen und auf der Arbeitsfläche positionieren. Etwa 2 Esslöffel von der Fülle der Länge nach darauf platzieren. Beide Außenseiten des Reisblattes einschlagen und danach die Füllung der Länge nach einrollen. Die Ränder mit etwas verquirltem Eiweiß verkleben.

**TIPP!** Nicht zu dick rollen. Reispapier maximal zweimal einschlagen, sonst wird die Fülle nicht durch.

Das Pflanzenöl im Wok auf 175 Grad Celsius erhitzen. Die Frühlingsrollen von beiden Seiten 5 Minuten im heißen Öl frittieren, bis sie goldgelb sind.

## Nuoc Cham Dipsauce

Als Beilage zu den Frühlingsrollen passt diese typisch vietnamesische Dipsauce:

Chilischote und Knoblauch klein hacken und Zucker, Wasser und Reissessig mischen. Zum Schluss noch die vietnamesische Fischsauce und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Alles gut miteinander verrühren, sodass eine einheitliche Sauce entsteht.

## Klebereis mit Kokosmilch in Bananenblättern

### Zutaten:

- 1 Tasse Klebereis
- 2 Tassen kaltes Wasser
- 40 cl Kokosmilch
- 4 EL Zucker
- 2 reife Bananen
- 1 Bananenblatt

### Zubereitung:

Den Klebereis ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz bekommt.

Den abgetropften Reis hinzufügen, zuckern und umrühren. 4-5 Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen. Den fertigen Klebereis flach auf einem Backblech verteilen und kühlen lassen.

Die Bananen der Länge nach halbieren und dann nochmal der Breite nach in 2 Hälften. Das Bananenblatt vierteln. Den Reis ca. 2 cm dick auf dem Bananenblatt verteilen und eine Banane darauf legen.



Mit einer weiteren Schicht Reis bedecken. Die Ränder des Bananenblatts nach innen schlagen und den Reis zu einem Paket verschnüren.



Die kleinen Pakete 40 Minuten im kochenden Wasser oder über Dampf garen.

