Nem Rán - Vietnamesische Kaiser-Frühlingsrollen

Weltküche / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4-6	$	60min	7min

Besser als im Restaurant!

xin chào! Heute versuchen wir uns an der Zubereitung eines grossen Klassikers der vietnamesischen Küche: die kaiserliche Frühlingsrolle Nem Rán! Die Version, die ich dir hier vorschlage, ist mit Schweinefleisch und Crevetten. Die Füllungen der Frühlingsrollen variieren aber je nach Region, in welcher sie zubereitet werden. So findest sie beispielsweise auch mit Poulet, Krabbe, vegetarisch und sogar süss! Die fertigen Frühlingsrollen kann man entweder als Apéro-Snack geniessen oder sie in einem Bo-Bun als Vorspeise servieren.

Liste des ingrédients

30 viereckige Reispapierblätter

2 Kaffeelöffel weisser Essig

Für die Füllung

250g Schweinehackfleisch

250g rohe, ausgenommene Crevetten

100g geriebene Karotte

20g schwarze, getrocknete Pilze

50g getrocknetes Mungo-Bohnen Vermicelles

1 EL Soja-Sauce

1 EL gelber chinesischer Wein

1 kleine Zwiebel

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL frisch gemahlener weisser Pfeffer

Frittieröl

Für die Sauce

6 EL lauwarmes Wasser

3 EL Fischsauce

3 EL Limettensaft

1 EL Reisessig

2 TL Rohrzucker

1 kleine Chilischote

1 Knoblauchzehe

Étapes de préparation

1

Pilze und Mungo-Bohnen separat in grossen Schalen mit warmem Wasser ziehen lassen. Die Pilze anschliessend zerkleinern und die Bohnen in 1-2 cm grosse Stücke schneiden.



2

Die Crevetten mit einem Messer kleinschneiden. Die Zwiebel fein hacken und die Karotte in Julienne-Streifen schneiden.



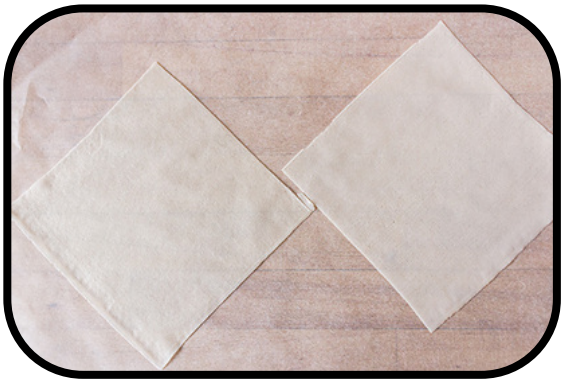
3

Alle Zutaten der Füllung in einer Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen.



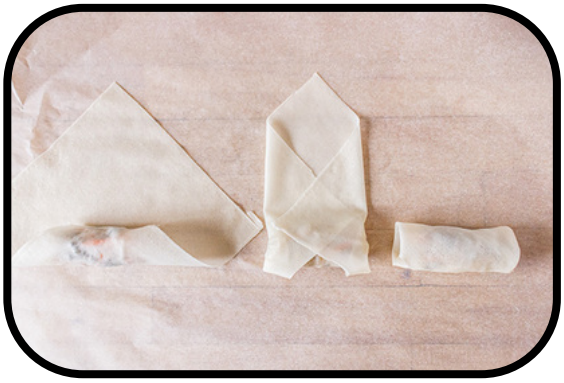
4

Ein sauberes Küchentuch bereitstellen und eine grosse Schüssel mit heissem Wasser füllen. Den weissen Essig dazugeben und 2 -3 Blätter auf das Tuch legen. Von Hand mit dem Essigwasser befeuchten.



5

Wenn die Blätter befeuchtet sind, jeweils 1 Esslöffel Füllung auf dem unteren Drittel des Blattes verteilen, dann den Boden des Blattes über die Füllung falten, anschliessend die beide Seiten überklappen und dann aufrollen.



6

Die Nem auf Backpapier im Kühlschrank für ca. 1 Stunde kühlstellen, um sie zu "trocknen".



7

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu Knoblauch und Chilischote fein hacken und alle weiteren Zutaten vermischen.



8

Ein Frittierbad auf 170°C erhitzen und die Frühlingsrollen in kleinen Mengen für ca. 7 Minuten frittieren. Danach auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Die fertigen Nems mit Salat, Minze und/oder thailändischen Basilikumblättern und der Sauce servieren. Guten Appetit!

