


[Home](#)
[Spanisch](#)
[Kochrezepte](#)
[Bildergalerien](#)

Königsrollen

Bánh Cuôn



ca. 1 Std. 15 Min.

[[zurück zur Übersicht](#)]

Zur Zubereitungszeit ist noch **1/2 Std. Quellzeit für den Teig** hinzuzurechnen.

ergibt ca. 35 - 40 Rollen

Königsrollen ist eine vollkommen inoffizielle Bezeichnung für dieses Gericht, mein Mann hat diese Bezeichnung vergeben, als unsere Kinder noch klein waren, weil sie für den Rest der Familie problemloser auszusprechen war. Ich kann bis heute den vietnamesischen Namen noch nicht korrekt aussprechen. Aber die richtige Übersetzung ist Reismehrlöckchen. Bei der Auswahl und den Mengenverhältnissen der Stärkemehle gilt auch hier wieder: Jede Familie hat da so ihr Spezialrezept. Reismehl muss aber als Bestandteil dabei sein.

Wie die Frühlingsrollen sind auch die Königsrollen eine Vorspeise, wobei die Hüllen der Rollen selbst als hauchdünne Fladen in einer Pfanne gebacken werden. Da diese Hüllen nicht die Festigkeit von frittiertem Reispapier haben, sollte man dieses Gericht mit Messer und Gabeln essen, Geübte dürfen ihr Glück mit Stäbchen versuchen.



Die Menge für die Soße reicht gut für 4 Portionen, üblicherweise besteht eine Portion aus 4 - 5 Rollen. Die Rollen selbst lassen sich, nebeneinander liegend, sehr gut einfrieren und können in der Mikrowelle heiß gemacht werden.

Der Übersicht halber werde ich die Zutaten und deren Zubereitung parallel angeben.

Schwierigkeitsgrad 4 wurde gewählt, weil das Backen der Fladen für den Anfänger nicht ganz einfach ist. Man benötigt dazu unbedingt eine sehr kleine Pfanne (Durchmesser: ca. 16 cm) mit guter Antihafbeschichtung, einem passenden Deckel und einen leicht eingeölt Porzellanteller, auf den der fertige Fladen gestürzt wird. Auch bei erfahrenen "Stürzern" geht dieser Vorgang mitunter schief und der Fladen macht einen Überschlag. 😊 Einfach nicht entmutigen lassen... Aber mehr dazu steht in der Zubereitung.

Zutaten

Zubereitung

Füllung

500 g Schweinhackfleisch
50 g getrocknete chinesische Morcheln (Mu-Err-Pilze)
2 mittelgroße Zwiebeln
2 - 3 EL Öl
2 TL Salz
reichlich Pfeffer
1 TL Zucker

Morcheln in warmen Wasser einweichen, gut ausdrücken und sehr fein hacken.
Zwiebeln fein würfeln.
Alles zusammen mit dem Hackfleisch in Öl anbraten und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.



Fladen-Teig

1 Schälchen Reismehl
1 Schälchen Tapiokamehl

Alle Zutaten für den Teig gut verrühren und mindestens 1/2 Std. quellen lassen.
WICHTIG:

Für die Stärkemehle und das Wasser **identische Schälchen gleich hoch füllen!** In eine kleine beschichtete sehr heiße Pfanne, die mit sehr wenig Öl ausgerieben wurde, soviel Teig geben, dass der Boden gerade bedeckt ist. Auf hoher Stufe bei geschlossenem Deckel in wenigen Sekunden zu einem hauchdünnen Fladen backen und diesen auf einen eingeölt Porzellanteller stürzen.



Die Stärkemehle entwickeln wegen der großen Hitze beim Backen hervorragende Klebeeigenschaften an der Unterseite des Fladens. Die Unterseite muss deshalb nach dem Stürzen oben sein!

3 Schälchen Wasser
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
1 EL Öl
Schnittlauchrölchen nach Belieben
etwas Öl zum Ausbacken

1 EL der angebratenen Füllung in die Mitte geben und die Seiten so über die Füllung klappen, dass eine kleine Rolle (bzw. Beutel) entsteht. Fertige Rollen mit der "Naht" nach unten auf einem weiteren eingeölt Porzellanteller nebeneinander legen.

ACHTUNG: Vor jeder Teigentnahme den dünnflüssigen Backteig nochmals durchrühren!



Soße (für etwa 4 Personen oder 20 Rollen)

1 getrocknete Chilischote (ohne Kerne)
1 Knoblauchzehe
2 TL Zucker
4 EL Zitronensaft
4 EL Essig
6 EL Wasser
6 EL Fischsoße (Nuoc Mâm)
einige Karottenscheiben oder -raspeln

Chili zerpfücken und mit Knoblauch und Zucker in einem Mörser gut zerreiben.
Die restlichen Zutaten für die Soße dazu geben und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Zum Schluss die Karottenscheiben oder -raspeln in die Soße geben.
Die Soße hat die selben Bestandteile wie die Dip-Soße der Frühlingsrollen, allerdings in anderen Mengenverhältnissen. Dadurch ist sie etwas milder.



Anrichten

1/2 Salatgurke, in Scheiben, und diese in Streifen
1 Handvoll Sojakeime
frische Pfefferminzblätter
Röstzwiebeln

4 - 5 Königsrollen auf einem Portionsteller anrichten,
Garnierung darüber verteilen und 3 - 4 EL der Soße darüber gießen.
Erst zum Schluss die Röstzwiebeln drüberstreuen.

Nach Belieben zusätzlich:

einige Scheiben Cha Lua (Schweinefleischpastete),
in Streifen geschnitten
eingekochte vietnamesische Schalotten
frische Korianderblätter