



Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien
------	----------	-------------	----------------

Vietnamesische Frühlingsrollen

Cha Giò (Aussprache etwa ya: sohr)



ca. 2 1/2 Std.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

ergibt ca. 40 - 50 Rollen

Frühlingsrollen sind für unsere Familie das absolute Highlight, auch wenn die Zubereitung sehr arbeits- und zeitintensiv ist.

Dieses Gericht ist eine Vorspeise und man rechnet pro Person je nach Größe der Rollen zwischen 4 und 5 Frühlingsrollen. In unserer Familie gibt sich leider nie einer mit dieser Anzahl zufrieden. Da sich die frittierten Rollen sehr gut einfrieren lassen, habe ich das Rezept für etwa 50 Rollen (bei einem Reisapier-Durchmesser von 16 cm) angegeben.

Bei den Zutaten und ihren Mengenverhältnissen für die Füllung besitzt jede Familie ihr ureigenes Rezept. Dies hier ist nun unseres. Die Mengenverhältnisse für die Füllung müssen nicht pingelig genau eingehalten werden, Abweichungen bis ca. 15 % bei einzelnen Zutaten sind durchaus ok und beeinträchtigen nicht den Geschmack des Endproduktes.

Die Menge für die Dip-Soße reicht für den Genuss von ca. 20 Rollen.

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

Schwierigkeitsgrad 4 wurde gewählt, weil das Gericht nicht nur sehr zeitaufwendig ist, sondern darüber hinaus bei der Verarbeitung aller einzuweichender Produkte besondere Sorgfalt auf das gute Ausdrücken zu legen ist und weil das Wickeln der Rollen mit der richtigen Festigkeit für den Ungeübten einfach einiger Rollen an Übung bedarf.

Zutaten

Füllung

500 g Schweinhackfleisch
250 g Krabben
30 g getrocknete Tongkupilze oder Shiitakepilze
20 g getrocknete chinesische Morcheln (Mu-Err-Pilze)
100 g Glasnudeln
250 g Karotten
300 g Zwiebeln
2 Eier
2 EL Fischsoße
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Krabben sehr fein hacken,
getrocknete Pilze in warmen Wasser einweichen, sehr gut ausdrücken und ebenfalls fein hacken,
Glasnudeln im kalten Wasser einweichen und gut abtropfen lassen und in kleine Stücke (ca. 1 - 2 cm) schneiden.
Karotten fein raspeln, Zwiebeln fein würfeln.
Alles mit dem Hackfleisch, den Eiern und der Fischsoße gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Achtung: Das gute Ausdrücken der eingeweichten Zutaten ist sehr wichtig, weil sonst die Gefahr besteht, dass die Rollen beim späteren Frittieren platzen.

Hüllen

1 Paket Reisapier, ca. 16 cm Durchmesser



Bogen für Bogen des Reisapapiers nacheinander in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich und formbar sind. Ein Bogen auf ein Geschirrtuch legen und die Oberseite mit einem weiteren Tuch abtupfen (sonst platzen die Hüllen wegen der Feuchtigkeit beim Frittieren). Etwa 1 EL Füllung auf das untere Drittel des Papiers legen und länglich zu einer dünnen Wurst formen. Füllung bis etwa zur Hälfte des Papiers einrollen, die Seiten nach innen schlagen und den Rest fest, aber behutsam aufrollen. Keine Pakete sondern Rollen formen! Unfrittierte Rollen nicht übereinander legen, sondern nur nebeneinander! Jeweils 8 - 10 Rollen bei ca. 180 °C etwa 10 min. frittieren (KEINEN Drahtkorb verwenden). Zum Einfrieren reichen etwa 7 min. zum Frittieren. Dann einfach nochmal die tiefgefrorenen Rollen für ca. 4 Min. frittieren.

Dip-Soße

(für etwa 4 Personen oder 20 Rollen)

1 - 2 getrocknete Chilischoten (ohne Kerne)
1 Knoblauchzehe
3 TL Zucker
Saft einer Zitrone
3 EL Essig
3 EL Wasser
4 EL Fischsoße (Nuoc Mâm)
einige Karottenscheiben oder -raspeln

Chilis (erst mal mit einer Schote beginnen), 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.
Auf 4 Dipschälchen verteilen.



Anrichten

1 Kopfsalat, gewaschen, Blätter NICHT zerteilen
1 Salatgurke, in Scheiben, und diese in Streifen
2 Handvoll Sojakeime
einige frische Pfefferminzweige

Frühlingsrollen, Salatblätter und restliche Zutaten auf Platten oder gleich auf Portionstellern (siehe oben) anrichten, für jeden ein Dipschälchen mit Soße bereitstellen.

Man wickelt nun eine Frühlingsrolle mit einigen Gurkenstreifen, Sojakeimen und 1 - 3 Pfefferminzblättchen in ein Salatblatt, dippt das Ganze in die Soße und beißt ab. Frühlingsrollen isst man mit den Fingern!
