



Rezept von Jakob Zeller

GOI CUON

VEGANE VIETNAMESISCHE REISPAPIERROLLEN



Zutaten:

1 Pkg. Reispapierblätter

12 Salatblätter

2 Karotten

1 Gurke

200g Reismudeln

250g fester Tofu

1 walnussgroßes Stück Ingwer

1 Knoblauchzehe

3-4 EL Sojasoße
Erdnussöl oder Sonnenblumenöl

½ Bund Koriander

½ Bund Minze

½ Bund Thai Basilikum (oder ital. Bas.)

3 EL Hoisinsoße

2 EL Erdnussbutter

3 EL Apfelessig

2 EL geröstete Erdnüsse



Zubereitung:

Karotten und Gurke in feine Streifen schneiden, Salat waschen und Kräuter zupfen oder grob hacken.



Reismudeln nach Packungsanweisung in ungesalzenem Wasser kochen und dann mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



Rezept von Jakob Zeller

Mit einem Löffel den Ingwer von der Schale befreien, Knoblauch und Ingwer reiben oder fein hacken. Den Tofu in zwei-Finger-Größe schneiden.



Eine Pfanne auf mittlerer Hitze aufwärmen, etwas Öl hineingeben, dann den Tofu anbraten lassen. Ingwer und Knoblauch dazugeben und Tofu wenden, wenn er leicht braun geworden ist. Darauf achten, dass nichts anbrennt. Mit der Sojasoße ablöschen, einreduzieren und karamellisieren lassen.



Für die Soße 3 EL Hoisinsoße und 2 EL Erdnussbutter verrühren, dann 3 EL Apfelessig einmischen. Die Soße sollte eine etwas festere Konsistenz als Ketchup haben, evtl. mit etwas Wasser verdünnen.



Rezept von Jakob Zeller

Die Erdnüsse im Mörser zu groben Stückchen zerdrücken und alle vorbereiteten Zutaten auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch herrichten. Einen großen tiefen Teller mit warmen Wasser bereitstellen, um die Reispapierblätter einzuweichen.



Ein Reispapierblatt ca. 30 sec ins warme Wasser legen, damit es weich und biegsam wird. Auf ein feuchtes Brett oder einen Teller legen. Und mittig befüllen: Salat, Gemüsestreifen, Tofu, Kräuter und Nudeln stapeln.



Das Reispapier von unten über die Füllung klappen, die Seiten einklappen und dann eng einrollen, damit eine feste Rolle entsteht.



Rezept von Jakob Zeller

Die Soße umfüllen und die zerkleinerten Erdnüsse drüberstreuen und servieren. Oder die ganzen Zutaten auf den Tisch stellen und jeden selbst rollen lassen.



Es gibt auch Varianten der Rollen mit Garnelen oder Fleisch. Eine Soßenalternative wäre eine Soße aus Chili, Limettensaft und Fischsoße.

MAHLZEIT

