

# Vietnamesische Frühlingsröllchen (Nem) und Dip (Nuoc Mam Cham)

(ca. 5-6 Portionen)



## Zutaten für die Frühlingsröllchen (Nem):

- 25 Blätter Reispapier (rund)
- 100 g Glasnudeln
- 100 g Weißkohl
- 2 Möhren
- 1 Handvoll Sojasprossen
- 250 g Schweinehackfleisch
- 30 g getrocknete Mu-Err-Pilze (Chinesische Morcheln)
- 3 Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Erdnussöl zum Frittieren
- evtl. Sahne zum bestreichen der Frühlingsrollen

## Zutaten für den Dip (Nuoc Mam Cham):

- 0,5 Tassen Wasser oder Kokosmilch
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Zucker
- 2 Rote Chili ohne Kerne, feingehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerstoßen
- 4 EL Limonensaft
- 8 EL Nuoc Mam (Fischsoße)

## Zubereitung:

Die Morcheln 10-20 Minuten in heißem (nicht kochendem) Wasser einweichen, dann ausdrücken und klein schneiden. Um den Morcheln einen besseren Geschmack zu verleihen, kann dem Wasser während des Erhitzens einen Schuss Sojasoße hinzugegeben werden. Die Glasnudeln 10 Minuten getrennt von den Pilzen in warmem Wasser einweichen und dann mit einer Schere in ca. 5 cm kleine Stücke schneiden.

Möhren, Weißkohl, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen sehr klein schneiden oder reiben und mit dem rohen Hackfleisch, den Morcheln und den Nudeln in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf kann noch ein Ei zur Festigkeit eingerührt werden. Die Gemüsesorten variieren je nach Rezept. Probiert einfach herum, was euch am besten schmeckt.

Eine löffelgroße Menge der Füllung als fingerlange Streifen in die Mitte des ausgelegten Reispapiers legen. Bei Bedarf die Ränder mit Sahne bestreichen. Zuerst werden die beiden schmalen Seiten eingeklappt. Dann wird eine lange Seite eingeklappt und die Füllung im Reispapier vorsichtig eingerollt.

Die Frühlingsrollen müssen im Fett "schwimmen". Von beiden Seiten braten, bis das Reispapier goldbraun ist.

Für den Dip eine halbe Tasse Wasser/Kokosmilch mit Essig und Zucker aufkochen, dann abkühlen lassen. Chili, Knoblauch und Limonensaft hinzufügen. Fischsoße unterrühren. Abschmecken und bei Bedarf mehr Wasser/Kokosmilch unterrühren.

Tipp: Wenn das Reispapier vorher in einer Schüssel mit kaltem Wasser eingetaucht und auf einem Küchentuch ausgebreitet eingeweicht wird, ist es einfacher die Füllung einzurollen.