Rezept

Kokosreis-Röllchen mit Erdnusssauce

Ein Rezept von Kokosreis-Röllchen mit Erdnusssauce, am 29.04.2024

Zutaten

2 Stängel	Zitronengras
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
200 g	Basmatireis
	Saft von 2-3 Bio-Limetten
2 TL	Sojasauce
2 EL	Zucker
4 EL	Erdnussöl
4	Frühlingszwiebeln
4 Blätter	Strudelteig (30×31 cm, aus dem Kühlregal)
	rote Chilistreifen zum Garnieren (nach Belieben)
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)
	Salz
100 g	Erdnussbutter (crunchy)
½ TL	Chiliflocken
2	Salatgurken
1 TL	Sesamöl
2 Handvoll	Thai-Basilikumblätter
200 g	frisches Ananasfruchtfleisch
ca. 150 ml	Öl zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronengras längs halbieren und leicht anquetschen. In einem Topf mit 200 g Kokosmilch, 300 ml Wasser, der Limettenschale und 1 Prise Salz aufkochen. Den Reis hinzufügen und zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in ca. 20 Min. ausquellen lassen.

2. Inzwischen die restliche Kokosmilch und die Erdnussbutter in einem Topf unter Rühren erhitzen, 1 - 2 EL Limettensaft, die Chiliflocken und die Sojasauce unterrühren. Die Erdnusssauce vom Herd nehmen und beiseitestellen.

3. Die Gurken waschen, streifig schälen, längs halbieren, entkernen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Saft von 1 ½ Limetten mit 1 EL Zucker, Sesam- und Erdnussöl verrühren und über die Gurken geben. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Beides unter die Gurken mischen.

4. Die Ananas klein würfeln. Das Zitronengras aus dem Reis nehmen. Die Ananas untermischen, den Reis salzen. Die Teigblätter halbieren. Je ein Achtel der Reismasse auf den unteren Hälften der Teigblätter verteilen, dabei links und rechts einen Rand frei lassen. Die Seiten über der Füllung einschlagen und die Teigblätter fest aufrollen.

5. Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, die Reisröllchen in zwei Portionen mit der Naht nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 10 Min. goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Die Erdnusssauce nochmals erhitzen, den Gurkensalat mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken. Beides mit den Reisröllchen anrichten. Nach Belieben mit Chilistreifen garnieren.