Rezept

Rindfleisch im Pfefferblatt

Ein Rezept von Rindfleisch im Pfefferblatt, am 21.05.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen
100 g	Thai-Pfefferblätter (»cha plu« bzw. »la lot«)
	Pfeffer aus der Mühle
300 g	mageres Rinderhackfleisch (Tatar)
	Holzspieße
1	Schalotte
3 EL	Fischsauce
1 EL	brauner Zucker
3 EL	Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN/24 RÖLLCHEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, sehr fein hacken oder durch die Presse drücken. Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Pfefferblätter waschen und trocken schütteln. Kleinere Blättchen in feine Streifen schneiden und mit Knoblauch, Schalotte, Fischsauce, grob gemahlenem Pfeffer und Zucker verrühren. Rinderhack untermischen und mindestens 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Restliche Pfefferblätter abzupfen, in kaltes Wasser legen und etwa 30 Min. ruhen lassen.

2. Pfefferblätter auf Küchenpapier trocknen. Jeweils etwas Fleisch auf ein größeres Pfefferblatt geben und aufrollen. Jeweils 3 Röllchen auf 1 Holzspieß stecken. Das Öl in einem Wok oder einer breiten Pfanne stark erhitzen. Die Spießchen darin in Portionen scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Spießchen in 12-14 Min. fertig garen. Mit Reis servieren.