



knusprige Reispapier Garnelen Dumplings

knusprige Reispapier Garnelen Dumplings

220 g Garnelen

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

0.5 Esslöffel Ingwer, fein gerieben

0.5 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

0.5 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

0.5 Teelöffel Fischsauce (optional)

1 Teelöffel weißer Pfeffer

1 Esslöffel frischer Koriander (optional)

1 Packung Lien Ying Reispapier

Etwas Pflanzenöl

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Für die Sauce:

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

knusprige Reispapier Garnelen Dumplings

1.

Garnelen schälen, entdarmen und fein hacken.

Frühlingszwiebel fein hacken, Knoblauch und ggf.

Koriander hacken.

In einer großen Schüssel die gehackten Garnelen,

Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce,

Sesamöl, Fischsauce (optional), weißen Pfeffer und

Koriander (optional) vermengen.

Eine große flache Schüssel mit warmem Wasser füllen. Ein

Reispapierblatt etwa 10-15 Sekunden in das Wasser

tauchen, bis es weich und biegsam ist. Das weiche

Reispapierblatt vorsichtig halbieren.

Etwa 1-2 EL der Garnelenmischung in die Mitte eines der

halbierten Reispapierblätter geben. Dann das halbierte

Reispapierblatt so um die Füllung falten, dass diese

komplett umhüllt ist und kleine Päckchen entstehen.

Diesen Schritt mit den restlichen Blättern und der Füllung

wiederholen. Alle Päckchen mit etwas Öl beschmieren.

In einer großen Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die

Reispapier Dumplings vorsichtig in die Pfanne legen.

Darauf achten, dass sie sich nicht berühren. Die

Dumplings 4-5 min. pro Seite goldbraun braten, bis sie knusprig sind (insgesamt ca. 8-10 min.).

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Reisessig und Zucker vermischen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Chiliöl oder Chiliflocken und Sesamöl hinzufügen und gut umrühren.

Die gebratenen Dumplings auf einen Servierteller legen. Heiß mit der Dipsauce servieren.