

Reissäckchen mit Kürbisfüllung an Shiitake-Lauch-Gemüse

Zutaten:

10 runde Reisteigplatten
Schnittlauch zum Zubinden der Säckchen
250 g Kokosfett
1 kleine Zwiebel
1 kirschgroßes Stück Ingwer
250 g Hokkaido-Kürbis
100 ml Gemüsebrühe
1 TL Sojasoße
1 TL Sesamöl
1 Knoblauchzehe
250 g Shiitake
1 Stück Lauch (ca. 5 cm)
Evtl. 1 rote Peperoni

Zubereitung Füllung:

Die Zwiebel und den Ingwer fein hacken,
in 1 EL Kokosfett bei mittlerer Hitze goldgelb andünsten.
Den Kürbis in Würfel schneiden und dazugeben, kurz anschwitzen
und die Brühe dazugeben.
Alles bei mittlerer Hitze weich kochen (10-15 Minuten).
Die Masse zerdrücken und mit Sojasoße, Sesamöl und frisch
gepresstem Knoblauch abschmecken.
Die Füllung erkalten lassen.

Vorbereitung Reissäckchen:

Die Reisplatten kurz unter kaltes Wasser halten und auf ein
feuchtes Tuch legen.
1 EL Füllung daraufgeben, zu einem Säckchen zusammenfassen
und mit einem Schnittlauchhalm zubinden.

Einfachere Variante:

Die Füllung auf eine Hälfte der Reisplatte geben und diese zuklappen (Bild 2).

Zubereitung Shiitake-Lauch-Gemüse und Reissäckchen:

Die Stiele der Shiitake entfernen und die Pilze in kleine Stücke brechen.

Lauch und Peperoni fein schneiden.

1 EL Kokosfett in einer Pfanne erhitzen.

Die Pilze hineingeben, darauf den Lauch und die Peperoni.

Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Säckchen im restlichen Kokosfett (ca. 200 g) goldgelb frittieren.

Dazu passen ein würziges Chutney und Krautsalat.

**Einen guten Appetit
wünscht Ihnen Rosemarie Holzer**

© Rezept und Foto: Rosemarie Holzer

