**Thailaendische Fruehlingsrollen**



30 Blatt Reispapier (18 cm Durchmesser)
4 Tongu-Pilze
100 g Glasnudeln
200 g Schweinefleisch (aus der Keule)
1 TL Staerke
4 EL Sherry
2 EL Oel
1 EL Sesamoel
2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwerwurzel
2 Fruehlingszwiebeln
2 Chilischoten
1 handvoll Spinatblaetter
Â½ TL Zucker
Salz
Pfeffer
2 EL Naam plaah
3 EL Sherry
Oel zum Frittieren
Fuer die Sauce
je 3 EL Naam plaah
Zitronensaft
Wasser
4 cm Ingwerwurzel
4 Knoblauchzehe
1 kleine Karotte
1 rote Chili
1 gruene Chili
je 1 Prise Zucker

Rezept für 8 Personen.
Zubereitungszeit etwa 90 Minuten.



**Vorbereitung**
Den Knoblauch und Ingwer schaelen und fein hacken. Die Fruehlingszwiebeln waschen, abtupfen und die gruenen und weiÃŸen Teile quer in duenne Scheiben schneiden. Die Chili je nach Geschmack entkernen und hacken (Haende waschen nicht vergessen!).
Den Spinat waschen und in Streifen schneiden.
Die Reispapierblaetter nebeneinander auf der Arbeitsflaeche auslegen, mit Wasser einspruehen und einweichen, bis sie nicht mehr transparent, sondern weiÃŸ wirken. Die Tongu-Pilze und Glasnudeln jeweils mit kochendem Wasser ueberbruehen und ebenfalls weichen lassen. Nach dem Einweichen (etwa Â½ Stunde lang) die Stiele aus den Pilzen drehen. Huete in Streifen schneiden. Das Fleisch quer in feine Scheiben, diese laengs in duenne Streifen schneiden, mit Staerke einreiben und mit Sherry traenken. Kurz ziehen lassen.
Die Sauce vorbereiten
Ingwer, Knoblauch, Karotte, Chili sehr fein hacken, in vier Portionen aufteilen und mit Naam Plaah, Zitronensaft, Wasser und Zucker anruehren.

**Zubereitung**
Oel in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin anbraten, das Fleisch hinzufuegen und rasch eine Minute braten. Pilze, Glasnudeln, Fruehlingszwiebeln, Chilis, Spinat dazugeben. Nun auf starkem Feuer mischen, mit den uebrigen Zutaten wuerzen. Abkuehlen lassen.
Jeweils einen guten EL von der Fuellung auf eine Haelfte der Reispapierblaetter setzen. Papier ueber der Fuellung zusammenschlagen und nicht zu fest aufrollen. Darauf achten, dass nichts herausquellen kann. Die Roellchen schwimmend in heiÃŸem Oel goldbraun frittieren. Auf Salatblaettern mit Naam Plaah-Sauce servieren.