

REISPAPIERTASCHEN & CHILIÖL

Reispapiertaschen mit Lauchfüllung

2 EL	Olivenöl
1-2 Stk.	Porree
1 kl. Zehe	Knoblauch
8 Blatt	Reispapier
etwas	Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

Chiliöl

250 ml	Pflanzenöl
5 Stk.	getrocknete oder frische Chilis
1	rote Zwiebel
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt

Zubereitung der Taschen

Die Lauchstangen putzen, halbieren und waschen. Danach in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse darin bissfest garen. Mit Salz und Cayenne Pfeffer würzen.

Warmes Wasser in eine große Schüssel geben und das Reispapier (eins nach dem anderen) darin einlegen bis es weich ist. Das Papier vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf die Arbeitsfläche legen.

2 Gehäufte EL der Füllung in die Mitte des eingeweichten Reispapiers legen und zu einem rechteckigen Paket falten. Mit der offenen Faltseite nach unten das Paket auf ein zweites Reispapier legen und um das innere Päckchen zu einem zweiten rechteckigen Paket falten.

Eine große beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwas Öl in die Pfanne geben, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Sobald das Öl heiß ist, die Taschen nacheinander in die Pfanne geben. Die Teigtaschen goldbraun und knusprig braten (3-5 Minuten pro Seite).

Zubereitung des Chiliöl

Chilischoten unter heißem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer mehrfach einstechen oder fein schneiden.

Öl in einem Topf auf 120 Grad erwärmen. Geviertelte Zwiebel, Chilischoten und Kräuter hineingeben und 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Öl evtl. absieben und in einer Flasche im Kühlschrank lagern. Innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.