

Vietnamesischer Fleischspieß - Rezept von Stephan Hansen

So vielseitig wie köstlich: In diesem Rezept erwarten dich gleich 3 Varianten in denen du den lecker-würzigen vietnamesischen Fleischspieß genießen kannst. Pur mit Reisnudeln als Beilage, eingehüllt in einer frittierten Frühlingsrolle oder mit weiteren knackigen Zutaten im Do-it-yourself Style im Reispapier – du hast die Wahl!

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Fleischspieße
 - 500 g gemischtes Hackfleisch
 - 2 kleine rote Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 EL Mehl
 - 2 TL Austernsauce
 - 1 TL Fischsauce
 - 1 TL Honig
 - 1 TL Erdnussöl
 - Pfeffer
 - 8 Stangen Zitronengras
- Für die Dipsauce
 - 50 ml warmes Wasser
 - 2 EL Fischsauce
 - 1 EL Zucker
 - 1 TL Honig
 - 1 TL Limettensaft

- 1 Knoblauchzehe
 - 1 kleine Chilischote
 - Für die Beilage
 - Reismudeln (Vermicelli)
 - verschiedene Kräuter (z.B. Koriander, Thai Basilikum)
 - optional als Frühlingsrolle: Reispapier
 - Gurke
 - Salat
 - Fleischspieße
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein Würfeln und dann noch feiner hacken.

Schritt 2

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Mehl, Austernsauce, Fischsauce, Honig, Erdnussöl und Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack) mischen und gut durchkneten und in 8 gleich große Hackkugeln aufteilen.

Schritt 3

Das Zitronengras waschen, den dickeren Strunkteil mit einem Fleischklopfen einmal flacher schlagen.

Schritt 4

In der Hand jeweils eine Hackkugel etwas plattdrücken, die flach gequetschte Seite eines Zitronengras Stils hineinlegen, mit dem Hackfleisch umschließen und gut andrücken. Insgesamt sollten knapp 10 cm vom Zitronengras mit Hackfleisch umschlossen sein.

Schritt 5

Mit dem restlichen Zitronengras und Hack ebenso verfahren und am Ende bei allen Spießchen den freien Teil des Zitronengrases auf die gleiche Länge einkürzen (auch ca. 10 cm).

Schritt 6

Die Spießchen mit Frischhaltefolie bedeckt nun ca. 1 Stunde ruhen lassen, damit sich das Aroma besser entfalten kann.

Schritt 7

In der Zwischenzeit geht es weiter mit der Dipsauce. Dazu die Knoblauchzehen fein hacken und die Chilischote in dünne Ringe schneiden. (Bitte ein besonderes Augenmerk auf die Schärfe und die Menge des Chilis legen. Die Dipsauce kann so von recht mild zu höllisch scharf variiert werden.)

Schritt 8

Den Zucker und Honig im warmen Wasser auflösen und danach die Fischsauce, den Limettensaft sowie den gehackten Knoblauch und die Chiliringe hinzugeben und auch ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Variante 1: gegrillte Fleischspieße mit Vermicelli (Reisnudeln)

Schritt 1

Die Hackspieße grillen (auf einem Outdoor- oder Elektrogrill) oder auch in einer Heißluftfritteuse garen. Die Temperatur sollte dabei nicht zu hoch gewählt werden, damit die Fleischspieße gleichmäßig durchgaren und nicht von außen verbrennen, während sie innen roh bleiben, außerdem variiert die Garzeit abhängig von der Dicke der Spieße und der Temperatur.

Schritt 2

Vermicelli (Reisnudeln) nach Packungsanweisung garen, mit etwas (1 TL) Kokosöl oder Pflanzenöl vermischen und lauwarm auf Tellern anrichten.

Schritt 3

Die Blätter der Kräuter von den Stielen zupfen und zu den Vermicelli auf die Teller geben.

Schritt 4

Fleischspieße mit auf den Tellern anrichten und zusammen mit etwas Dipsauce (auch über die Vermicelli geben) genießen.

Variante 2: Fleischspieße als Frühlingsrolle frittiert mit Vermicelli (Reisnudeln)

Schritt 1

Jeweils ein Blatt Frühlingsrollen-Reispapier zum Befeuchten in etwas Wasser tunken und auf einen feuchten Teller legen. Einen Fleischspieß auf das Reispapier legen und den Fleischteil gut in das Reispapier einwickeln. (Zuerst die linke Seite vom Reispapier über die Füllung legen, dann

ober und Unterseite zur Mitte falten und abschließend zum Fertigstellen nach rechts einrollen.)

Schritt 2

Anschließend in einer (Heißluft-) Fritteuse durchgaren. Die Temperatur sollte dabei nicht zu hoch gewählt werden, damit die Fleischspieße gleichmäßig durchgaren und nicht von außen verbrennen, während sie innen roh bleiben, außerdem variiert die Garzeit abhängig von der Dicke der Spieße und der Temperatur.

Schritt 3

Vermicelli (Reisnudeln) nach Packungsanweisung garen, mit etwas (1 TL) Kokosöl (oder Pflanzenöl) vermischen und lauwarm auf Tellern anrichten.

Schritt 4

Die Blätter der Kräuter von den Stielen zupfen und zu den Vermicelli auf die Teller geben.

Schritt 5

Fleischspieße mit auf den Tellern anrichten und zusammen mit etwas Dipsauce (auch über die Vermicelli geben) genießen.

Variante 3: Fleischspieße als Do-it-Yourself Frühlingsrolle (unfrittiert)

Schritt 1

Die Hackspieße grillen (auf einem Outdoor Grill oder einem Elektrogrill) oder auch in einer Heißluftfritteuse garen. Auch hier auf die Temperatur und passende Garzeit achten.

Schritt 2

Vermicelli (Reisnudeln) nach Packungsanweisung garen, mit etwas (1 TL) Kokosöl (oder Pflanzenöl) vermischen und lauwarm auf Tellern anrichten.

Schritt 3

Die Blätter der Kräuter von den Stielen zupfen und zu den Vermicelli auf die Teller geben.

Schritt 4

Die Gurke in ca. 10 cm lange, dünne Scheiben schneiden. Den Salat in dünne Streifen schneiden.

Schritt 5

Die einzelnen Zutaten separat auf einem großen Teller und auf einzelnen Tellern anrichten.

Schritt 6

Für jede Portion nun einen eigenen, leeren, aber befeuchteten Teller bereitstellen.

Schritt 7

Jeweils ein Blatt Frühlingsrollen-Reispapier zum Befeuchten in etwas Wasser tunken und auf einen der befeuchteten leeren Teller legen.

Schritt 8

Mittig einen ca. 10 cm langen und 3 cm breiten Streifen aus Salat und Kräutern legen, eine Gurkenscheibe draufgeben, dann etwas Vermicelli auf der Gurke verteilen und einen Fleischspieß auf diese legen.

Schritt 9

Nun zuerst die linke Seite vom Reispapier über die Füllung legen, dann Ober- und Unterseite zur Mitte falten und abschließend zum Fertigstellen nach rechts einrollen.

Schritt 10

Einen Fleischspieß auf das Reispapier legen und den Fleischteil gut in das Reispapier einwickeln.

Schritt 11

Die so entstandene Frühlingsrolle in den Dip tunken und genussvoll vom Zitronengras Stiel knabbern.

Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99

