

Steirische Sommerrollen



Foto: Julian Kutos

LIMETTE-CHILI SAUCE

3 EL Fischsauce
Zeste von 1 Zitrone
100 ml Zitronensaft
1 TL Essig
30 g Zucker
1 Knoblauchzehe
1 Chili
1 cm Ingwer
1 Prise Salz

FÜLLUNG

20 Stück Reispapier
1 Rote Paprika
1 Gelbe Paprika
2 Pfirsiche
1 Gurke

Frische Minze
20 Stk. Garnelen

LIMETTE CHILI SAUCE

Ingwer fein reiben. Chili in kleine Ringe schneiden, bei Bedarf entkernen. Limetten Zeste abreiben, dann auspressen. Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz erwärmen, bis der Zucker schmilzt.

Nicht kochen, danach kaltstellen.

Eventuell salzen, pfeffern.

FÜLLUNG

Paprika und Pfirsich in dünne Streifen schneiden. Salzen.

Garnelen roh genießen oder nach Bedarf kochen.

Salzen.

Das Reispapier kurz in Wasser einlegen.

Ein Minzblatt in die Mitte legen. Etwas Gemüse auf das Reispapier legen. Sorgfältig und fest zusammenrollen.

Auf einem Tablett nebeneinander lagern, nicht übereinanderstapeln. Servieren mit Limetten Chili Sauce.