

HanfTALER Reispapiersäckchen mit Chilisauce

ZUTATEN für 6 Reispapiersäckchen

6 Reispapiere

6 HanfTALER von Alberts

Für die Chilisauce

1 Zwiebel

Kokosöl

1 EL brauner Zucker

150ml Ananassaft

150ml Brühe + 1 EL Stärke

Chiliflocken

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Chilisauce:

Zwiebel fein würfeln und mit etwas Kokosöl in einer hohen Pfanne glasig braten. Den braunen Zucker hinzugeben und das ganze karamellisieren lassen. Mit dem Ananassaft ablöschen. Dann je nach Bedarf Brühe mit 150ml Wasser und 1 EL Stärke kalt anmischen. Dies in die Pfanne geben, aufkochen und andicken lassen. Schließlich mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die HanfTALER in einer zweiten Pfanne anbraten und währenddessen das Reispapier einweichen.

Wenn beides fertig ist, die Taler in der Mitte der Reispapiere legen, mit der Chilisauce übergießen, die Reispapierenden nach oben ziehen und zu einem Säckchen formen.

Nach Belieben mit etwas schwarzem Sesam und einem Salat servieren.

Vielen Dank an L. Emrich* für dieses Rezept.



*Mehr von L. Emrich auf facebook unter „Lenas Wunschbestellung“