Rendang Frühlingsrollen



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

- Für das Rendang Boemboe
- 5 Schalotten gehackt
- 10 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 10 g Laos
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 4 g Kurkuma
- 4 g Djahé (Ingwer)
- 4 Zitronenblätter
- 2 g Muskatnuss
- 8 g Palmzucker
- 5 geröstete Kemiries
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Für die Rendang Frühlingsrollen
- 4 Nelken
- 2 Salam-Blätter (Indonesisches Lorbeerblatt)
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 2 Stück Sternanis
- 20 g gemahlene Kokosnuss geröstet
- 500 g Rinderbrust in Scheiben geschnitten
- Öl zum Braten
- 8 Blätter Frühlingsrollenteig
- Mehl mit Wasser angerührt

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boemboe fein pürieren. Das Öl in einer Wadjan- oder Bratpfanne erhitzen und den Boemboe 2 Minuten anbraten. Zitronengras und Salam dazugeben und während des Anbratens regelmäßig umrühren. Die Kokosmilch, Nelken und Sternanis zum Boemboe in der Pfanne hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Das Fleisch vorsichtig in die Pfanne geben und eine Minute lang kochen lassen. Dann die Pfanne mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 2 Stunden köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Nach 2 Stunden prüfen, ob das Fleisch gar ist und den Rendang probieren, und bei Bedarf Salz und Pfeffer hinzuzufügen. Zum Schluss die geröstete Kokosnuss hinzufügen und noch etwas köcheln lassen.
Die Teigblätter in Rautenform legen und das Fleisch in Wurstform in der Mitte geben. Die Seiten zu falten und fest zusammenrollen. Aus dem Mehl und etwas Wasser einen dicken Brei machen und während des Zusammenrollens etwas auf der oberen Spitze verteilen. Die Fritteuse erwärmen und die Frühlingsrollen goldbraun braten.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000