

Gestapeltes von der Steckrübe mit Wan-Tan

Für 4 Personen

2 Steckrüben a ca. 300 g	1/4 l Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz
Salz	1 Prise brauner Zucker	1 rote Paprikaschote
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer
2 rote Chilis	1 Paket Wan-Tan Blätter	1/2 Bund Koriander
ca. 500 ml Frittierfett		

Die Steckrüben schälen, einen Teil in zirka einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben formschön zurecht schneiden. In Gemüsebrühe weich kochen. Die restliche Steckrübe in Würfelchen schneiden, in Butterschmalz braten und mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Die Paprika putzen und würfeln, die Zwiebeln schälen und fein schneiden, den Knoblauch pellen, Ingwer schälen, Chili entkernen, alles fein hacken und zusammen anbraten, mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Wenn alles weich ist die Hälfte herausnehmen und warm stellen, Die andere Hälfte mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Wan Tan Blätter frittieren und abwechselnd mit Steckrübenscheiben stapeln, dabei jeweils mit der Paprika-Chilimischung belegen. Jede Portion sollte drei Wan-Tan Blätter und drei Steckrübenscheiben enthalten. Die gebratenen Steckrübenwürfel um das Türmchen verteilen und die Soße angießen. Mit Korianderblättern dekorieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. November 2009