

Kochen**Qin Xie****Mittwoch, 08.11.2023****Reisküchlein mit Kürbis****Für 4 Personen****Zutaten**

250 g Kürbis, z. B. Hokkaido
1 TL Salz
300 g Klebreismehl
100 g Pankobrösel
300 ml Rapsöl
100 g Sweet-Chili-Soße, Asialden
2 Bananenblätter, Asialaden

**Zubereitung**

1. Kürbis abbrausen, trockenreiben und evtl. entkernen und schadhafte Stellen abschälen.
2. Kürbis in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Kürbis in einen Topf mit Dämpfeinsatz oder ein Bambuskörbchen geben.
4. Die Kürbisscheiben darin ca. 10 Minuten weich dämpfen.
5. Den gegarten Kürbis mit Salz mischen und mit einer Gabel zerdrücken.
6. Kürbis und Klebreismehl mischen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
7. Den Teig zu tischtennisballgroßen Portionen formen und etwas flach drücken.
8. Pankobrösel auf einem flachen Teller verteilen.
9. Die Reisküchlein mit etwas Wasser anfeuchten und in den Bröseln wenden.
10. Rapsöl auf 160 Grad erhitzen (Küchenthermometer oder Holzstiel):
11. Die Küchlein im heißen Öl von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb frittieren.
Wenn die Küchlein nach oben steigen, sind sie gar.
12. Küchlein herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
13. Bananenblätter in Kreise schneiden (ca. 12 cm Durchmesser).
14. Die Küchlein auf den Bananenblättern und Chili-Soße anrichten und servieren