

Wan - Tan - Suppe

Zutaten:

250 g Garnelen , rohe
4 Pilze , getrocknete chinesische
250 g Hackfleisch vom Schwein
1 TL Salz
1 EL Sojasauce
1 TL Öl (Sesamöl)
2 Frühlingszwiebeln , feingehackt
1 TL Ingwer , frischer, gerieben
2 EL Kastanien (Wasserkastanien)
250 g Wantan - Hüllen (Fertigprodukt)
1.250 Liter Hühnerbrühe oder Rinderbrühe
4 Frühlingszwiebeln , feingeschnitten, zum Garnieren

Zubereitung:

Garnelen schälen, ausnehmen und das Fleisch fein hacken.
Pilze mit heißem Wasser übergießen und 20 Minuten einweichen. Die Flüssigkeit abgießen und die Pilze ausdrücken. Stiele abschneiden und Pilzhüte fein hacken. Garnelenfleisch, Pilze, Hackfleisch, Salz, Sojasauce, Sesamöl, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Wasserkastanien sorgfältig mischen.

Nur jeweils eine Wan-Tan-Hülle verarbeiten, die restlichen Hüllen mit einem sauberen, feuchten Tuch abdecken, damit die Teigplatten nicht austrocknen. Einen gehäuften Teelöffel der Hackfleischmischung in die Mitte der Teighülle geben. Die Teigränder anfeuchten, zu einem kleinen Dreieck zusammenfalten und die beiden Spitzen aufeinanderlegen. Die Teigtaschen auf einen mit Mehl bestäubten Teller legen.

Teigtaschen in sprudelnd kochendem Wasser 4-5 Minuten kochen. Die Brühe in einem separaten Topf zum Kochen bringen. Teigtaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Mit feingeschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren, köchelnde Brühe darüber gießen und sofort servieren

Menge/Portionen: 6

Zubereitungszeit: 1 Std. 5 Minuten