



Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Wantan Suppe

Für die Wantan Füllung:

125 g Schweinehackfleisch

125 g rohe Garnelen, fein gehackt

1 Frühlingszwiebel, sehr fein gehackt

1 Teelöffel frischer Ingwer, fein gerieben

1 Teelöffel Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Reiswein (Shaoxing) (optional)

Salz und weißer Pfeffer

25 Wantan-Blätter

Für die Brühe:

1 l Jürgen Langbein Geflügel-Fond

2 Scheibe(n) Ingwer

1 Frühlingszwiebel (grob geschnitten)

1 Teelöffel Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Salz und weißer Pfeffer

Zum Servieren:

Frühlingszwiebelringe

Pak Choi

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Wantan Suppe

1.

Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen. Kräftig rühren (immer in eine Richtung), bis die Masse leicht klebrig wird.

1 TL Füllung in die Mitte des Wantan-Blattes geben.

Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Zu einem Dreieck falten. Die beiden unteren Ecken zusammenführen und leicht andrücken. Je nach gewünschter Menge von Wantans in der Suppe, können auch einige eingeforen werden.

Geflügelfond mit Ingwer & Frühlingszwiebel 10–15 min. sanft köcheln. Mit Sojasauce, Sesamöl, Salz & weißem Pfeffer abschmecken. Ingwer & Zwiebel entfernen.

Wantans in leicht kochendem Wasser 3–4 min. garen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Pak Choi im gleichen Wasser kurz blanchieren.

Suppe, Wantans und Pak Choi in Schalen füllen. Nach Wunsch mit Frühlingszwiebeln und ein paar Tropfen

Chiliöl garnieren.