Rezept

# Wan Tan Dim Sum

Ein Rezept von Wan Tan Dim Sum, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | etwa 20 tiefgekühlte Wan-Tan-Blätter (Asia-Laden) |
| **2** | Frühlingszwiebeln |
| **2 TL** | süßscharfe Chilisauce |
| **1 TL** | gemahlener Ingwer |
| | 3-4 Chinakohlblätter |
| **150 g** | Schweinefilet |
| **100 g** | gepulte, rohe Garnelen |
| **1** | Möhre |
| **1 TL** | Speisestärke |
| | Salz |
| | Soja- und süßscharfe Chilisauce zum Dippen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Teigblätter auftauen lassen. Das Schweinefilet und die Garnelen fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Röllchen schneiden. Möhre schälen und grob raspeln. Fleisch, Garnelen und Gemüse mit Chilisauce, Stärke und Ingwer mischen, salzen.

2. Die Teigblätter mit Wasser bepinseln. Je 2 TL Füllung in die Mitte setzen, Blätter hochziehen und darum formen, sodass nach oben offene Tüten entstehen.

3. Wok oder großen Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen, aufkochen. Chinakohlblätter waschen, einen Dämpfkorb damit auslegen und die Wan Tans hineingeben. Korb fest verschließen und übers kochende Wasser setzen. Wan Tans in 8-10 Minuten bissfest dämpfen. Mit Soja- und Chilisauce zum Dippen servieren.