Rezept

Wan-Tans mit Rotkohlsalat

Ein Rezept von Wan-Tans mit Rotkohlsalat, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Rotkohl
8 EL	Walnussöl
4 EL	Kirschmarmelade
	frisch gemahlener Pfeffer
5	Frühlingszwiebeln
1	Chilischote
2 EL	süße Chilisauce (aus dem Asienladen)
1	Ei (Größe M)
100 g	Butter
160 ml	Himbeeressig
2 EL	Meerrettich (aus dem Glas)
	Salz
1 Päckchen	Wan-Tan-Blätter (250 g; aus dem Asienladen)
1 Bund	Thymian
350 g	Frischlingsfleisch (aus Schulter oder Keule)
1 EL	Sojasauce
50 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Für den Salat die äußeren welken Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohl vierteln, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Mit Himbeeressig, Walnussöl, Meerrettich und Kirschmarmelade mischen. Salzen, pfeffern und durchziehen lassen.

2. Für die Wan-Tans die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden. Fleisch von Häutchen befreien, in Würfel schneiden und mit den Chilistücken durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder im Blitzhacker fein hacken. Zwiebeln, 2 EL Thymianblättchen, Chili- und Sojasauce unter das Hack mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Wan-Tan-Blätter nebeneinanderlegen. Je 1 TL der Füllung auf die Mitte der Blätter setzen. Das Ei verquirlen und die Teigränder damit bepinseln. Die diagonalen Teigecken nacheinander über der Füllung zusammenlegen. Alternativ dazu Wan-Tans zu Dreiecken zusammenfalten und die Ränder mit den Fingern fest zusammendrücken.

4. Zum Dämpfen in einem Wok oder Topf Salzwasser aufkochen lassen. Dämpfeinsatz oder Dämpfkörbchen fetten, Wan-Tans portionsweise nebeneinander hineinsetzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze je 12-15 Min. dämpfen.

5. Walnüsse grob hacken. Rotkohlsalat abschmecken und auf Tellern verteilen. Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen. Wan-Tans portionsweise kurz darin erwärmen, auf dem Salat verteilen und mit Nüssen und restlichem Thymian bestreut servieren.