Rezept

Wan-Tan Suppe mit Garnelen

Ein Rezept von Wan-Tan Suppe mit Garnelen, am 12.10.2024

Zutaten

Wan-Tans

- **12** Wan-Tan-Teigblätter (TK)
- **1** Schalotte
- **100 g** Garnelen (küchenfertig)
- **300 g** Schweinehackfleisch
- **20 ml** Limettensaft
- **Etwas** Öl zum Bepinseln
- **1 Stück** Ingwer
- **1** Maiskolben
- **1/2 Bund** Koriandergrün
- **20 ml** Fischsauce
- **20 ml** Sojasauce

Suppe

- **20 g** Currypaste
- **50 ml** schwarzer Reisessig
- **30 ml** Sojasauce
- **1 Bund** Frühlingszwiebeln
- **5** Kaffir-Limettenblätter
- **30 ml** Ahornsirup
- **30 ml** Fischsauce
- **1/2 Bund** Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Vorspeise für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 25 g F, 25 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Wan-Tans: Die Wan-Tan-Teigblätter in ca. 30 Min. auftauen lassen, dabei den Stapel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken.

2. Inzwischen Ingwer und Schalotte schälen und möglichst fein würfeln. Den Mais von den Hüllblättern befreien und die Körner vom Kolben schneiden. Die Garnelen kalt abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Alles mit dem Schweinehack in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Fischsauce, Limettensaft, Ahornsirup und Sojasauce abschmecken.

3. Zum Füllen nach und nach 1 Wan-Tan-Teigblatt vom Stapel nehmen und auf die Arbeitsfläche legen. In die Mitte des Teigblatts ca. 1 EL Hackmasse geben, die Teigränder mit Wasser bepinseln und das Teigblatt zu einem Dreieck zusammenfalten. Dann die beiden Spitzen der langen Seite um den Finger herum wie einen Ring zusammendrücken. Fertige Wan-Tans auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Suppe: In einen großen Topf 1 l Wasser füllen. Rote Currypaste, Limettenblätter, Reisessig, Ahornsirup, Soja- und Fischsauce dazugeben. Die Suppe 10-15 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

5. Dann in zwei Portionen die Wan-Tans in die Suppe geben und 5 Min. garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und zurück auf das Backpapier legen. Wan-Tans mit dem Öl bepinseln, damit sie nicht zusammenkleben.

---

6. Die Suppe durch ein Sieb gießen und nochmals aufkochen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

---

7. Anrichten: Die Wan-Tans auf Suppenschalen oder tiefe Teller verteilen und die Suppe darübergießen. Kurz ziehen lassen, dann die Frühlingszwiebeln und die Korianderblättchen darüberstreuen.