Rezept

Wan-Tans mit Hackfüllung

Ein Rezept von Wan-Tans mit Hackfüllung, am 12.10.2024

Zutaten

24	TK-Wan-Tan-Blätter (aus dem Asienladen)
1 Stück	Ingwer (ca. 3 cm)
1 EL	Sojasauce
1 EL	Chili-Sauce
	Salz
1 EL	Speisestärke
3	Frühlingszwiebeln
200 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	halbtrockener Sherry (nach Belieben)
1 EL	gehacktes Koriandergrün
	Pfeffer
	Rinderbrühe oder Gemüsebrühe für den Fonduetopf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Teigblätter auftauen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, welke Blätter entfernen. Den weißen Teil längs in Streifen und diese in winzige Stückchen schneiden. Den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und klein würfeln. Beides mit dem Hackfleisch mischen. Sojasauce, nach Wunsch Sherry, Chilisauce und Koriander untermischen, salzen und pfeffern. Die Stärke untermischen und die Masse ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Dann aus der Hackmasse 24 Bällchen formen. Je ein aufge tautes Teigblatt mit einem Finger rundherum mit Wasser einstreichen. Je ein Fleischbällchen daraufgeben, das Teigblatt diagonal darüberlegen und an den Rändern fest andrücken. Die langen Enden des Dreiecks nach innen übereinander einschlagen (dabei mit Wasser bestreichen) und fest andrücken. Die obere Spitze nach hinten klappen, mit Wasser benetzen und ebenfalls fest drücken.

3. Auf diese Weise alle Wan-Tans zubereiten, auf einer Platte anrichten und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Die Brühe stark erhitzen und in den Fonduetopf füllen, die Wan-Tans darin je 4 - 5 Min. garen. Dazu passt eine Pflaumensauce.