

## REZEPT 14

### WAN TAN SUPPE



Die Wan Tan Suppe stammt ursprünglich aus der Provinz Guangdong in China. Wan Tan sind Teigtaschen aus Weizennudelteig, die eine Füllung aus Fleisch oder Meeresfrüchte (meist Schweinefleisch, Geflügelfleisch oder Garnelen) sowie weiteren Zutaten, wie Gemüse (z. B. Pak Choi oder Schnittknoblauch) und Pilzen (z. B. Shiitakepilz) enthalten. Serviert werden diese Wan Tan in einer klaren Gemüsebrühe als Vorspeise. Zur Hauptmahlzeit wird es, wenn man noch Eiernudeln oder Shrimps Nudeln hinzugibt.

Hier stellen wir die Variante mit Shrimps Füllung vor. Diese kann als Vorspeise oder als leichtes Frühstück gegessen werden.

#### Zutaten für 4 Personen

##### Die Brühe

- 50 g Trockenshrimps
- 1 Zwiebel
- 200 g Möhren
- 200 g Kohlrabi
- 1,5 L Wasser
- ½ TL Salz
- 1 EL Fischsauce
- 2 TL Hühnerbrühe
- ½ TL Zucker

##### Wan Tan

- 200 g Wan Tan Wrap
- 340 g Shrimps geschält
- 1/3 TL Salz
- 1 TL Hühnerbrühe
- ½ TL Pfeffer
- 2 EL Sesamöl

#### Zutaten Topping

- 3-4 Tropfen Sesamöl
- Frühlingszwiebel
- Koriander
- geröstete Schalloten
- Pfeffer
- Chili

#### Zubereitung

1. In einem Topf die Trockenshrimps leicht anrösten. Nach ca. 3-4 Min den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Möhren, Kohlrabi, Zwiebel schälen und halbieren.
3. 1,5 L Wasser und das Gemüse zu den Trockenshrimps in den Topf dazu geben. Diese dann auf höchster Stufe aufkochen. Den entstehenden Schaum abschöpfen und die Hitze auf kleinste Stufe runterdrehen. Topf zudecken und weiter für 30 min. köcheln lassen.
4. Die Shrimps entdärmen und die Schale entfernen.
5. Die Shrimps mit Sesamöl, Salz, Hühnerbrühe und Pfeffer würzen und grob in einem Mixer grob zerkleinern.
6. Den Wan Tan Teig leicht auftauen und in der Mitte des Teiges ein kleinen Klecks mit Shrimpspaste füllen und zu einem Dreieck zusammenfallen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und zusammenkleben.

7. Die Ränder der Seitenecken nochmal zur Mitte falten, sodass es wie ein Säckchen aussieht.
8. In einem Topf Wasser aufkochen und dann die Wan Tans hineingeben. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.
9. Die Wan Tans in eine Schale legen mit Schalotten, Frühlingszwiebel, Sesamöl und Chili dekorieren. Dann die heiße Brühe dazu geben.

HAT ES IHNEN GESCHMECKT ODER HABEN  
SIE EINE IDEE FÜR EINE VERFEINERUNG?  
SCHREIBEN SIE UNS...

**MUI Doan GmbH**  
Asiatische Lebensmittel  
Erlenstraße 86  
47055 Duisburg

[info@cho-mui.de](mailto:info@cho-mui.de)  
[www.cho-mui.de](http://www.cho-mui.de)



Mehr Infos zu Chợ MUI