

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Wan-Tan mit Schwein & Lauch gefüllt im pikanten Gemüsesud mit Löwenzahn

35 Minuten (ohne Stehzeit)/ leicht



Zutaten für 4 Personen

ca. 20 Wan-Tan-Teigblätter (10 x 10 cm) (*oder Strudelteig*), 300 g faschiertes Schweinefleisch, 2 Stangen Lauch, 1/2 Zwiebel (geschält), 3 Knoblauchzehen (geschält), 1 kleines Stück Ingwer (geschält), Salz, Chili, Pfeffer, Sojasauce.

Für den Gemüsesud: div. Gemüse (je nach Marktlage, z. B. 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Karotte, 1 Stange Sellerie, 1 Pastinake, Wasser, Mirin (*oder Wermut, Weißwein*), Sojasauce, etwas Ingwer, Salz, Chili, Cayennepfeffer, Szechuanpfeffer, 100 g Zuckerschoten.

Außerdem: Löwenzahn (junge Blätter).

Zubereitung

Für die Wan-Tan Lauch, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch im Mixer pürieren. Diese Masse mit Faschiertem, Salz, Pfeffer, Chili und Sojasauce gut verkneten. Einige Zeit rasten lassen. Für den Gemüsesud sämtliches Gemüse klein schneiden, mit reichlich Wasser und etwas Mirin köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit noch die in feine Streifen geschnittenen Zuckerschoten zufügen. Abseihen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Die Wan-Tan-Teigblätter mit der Faschiertenmasse füllen und kleine Taschen formen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Wan-Tan darin etwa 4-5 Minuten kochen. Danach aus dem Wasser heben und in den Gemüsesud legen. Mit jungen Löwenzahnblättern garniert in tiefen Tellern servieren.