

WAN TAN

ZUBEREITUNG

-
Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Das heiße Wasser hinzugeben und verrühren. Die Masse kneten und zu einer Kugel formen. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili und Koriander klein schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen. Riesling, Sojasauce und ChilisaUCE dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen. Den Teig dünn ausrollen und in Vierecke

schneiden. Die Teigblätter jeweils mit einem Esslöffel der Füllung belegen und zusammenfalten.

In Öl frittieren oder im Dampfgarer garen.

Alternativ können die Wan Tans auch in Rinder- oder Gemüsebrühe gegart werden.

Mit etwas ChilisaUCE servieren.

ZUTATEN

-
FÜR DEN TEIG
300 g Weizenmehl
160 ml heißes Wasser
1/2 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Bund Frühlingszwiebeln
200g gemischtes Hackfleisch
1 EL Sojasauce
1 EL gereifter Riesling
1 EL ChilisaUCE
1 EL Koriander, gehackt
2 Stück Ingwer
Chili
Salz
Pfeffer
Olivenöl

WEINEMPFEHLUNG

—
DREISSIGACKER RIESLING 2021