

Nicole: Won-Ton-Suppe

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/nicole-won-ton-suppe

Zutaten für 8-10 Personen:

Für den Nudel-Teig:

- 250g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

- 8 getrocknete chinesische Shiitake(Pilze)
- 500g Rinderhack
- 50g Bambussprossen aus der Dose
- 3 EL Sesam-Öl
- 2 EL helle Soja-Sauce
- 1 TL eingelegter Ingwer
- 1 TL Salz
- 1 TL Speisestärke

Außerdem:

- 125g Spinat
- 125g Chinakohl
- 50g Kresse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2,5 Liter Hühnerbrühe
- gemahlener Koriander

Zubereitung:

Für den Nudel-Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Eiern und Salz zu einem festen Teig verarbeiten und 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Für die Füllung die Pilze ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen, fest ausdrücken, Stiele entfernen und die Hüte vierteln. Das Pilz-Wasser aufheben!

In einer Pfanne oder einem Wok Öl erhitzen, das Hackfleisch darin kurz anbraten und mit einer Gabel zerpfücken. Pilze, abgetropfte und sehr klein gehackte Bambussprossen, Ingwer, Soja-Sauce, Salz und die mit etwas Pilz-Wasser angerührte Speisestärke dazugeben, kurz aufkochen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Zur Fertigstellung den Nudel-Teig hauchdünn mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ausrollen. Den Teig in 6x6cm große Quadrate schneiden und auf jedes 1 gehäuften TL von der Füllung geben. Die Teigstücke nun diagonal zu Dreiecken zusammenlegen, die beiden seitlichen Ecken übereinanderfalten und die Ränder gut andrücken. Die fertigen Teigtaschen auf ein Küchentuch legen.

Spinat und Chinakohl gut waschen. Spinat verlesen, dabei die groben Stiele entfernen. Den Chinkohl in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden.

Die Brühe zum Kochen bringen und die Teigtaschen mit Spinat, Chinakohl und Kresse hineingeben, aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluß die Brühe mit Koriander abschmecken.

Rezept: Nicole Seibert

Quelle: alfredissimo! 7.6.1996