

Gebackene Wan Tans

Unwiderstehlich: Knusprig, würzig und zart. Die Teighüllen dafür kauft man fertig im Asialaden. Man findet sie in der Tiefkühltruhe. Sie bestehen aus einer Art Nudelteig, jedoch ohne Eier, sind hauchdünn ausgewalzt und quadratisch zugeschnitten. Man taut sie am besten im Kühlschrank auf, entnimmt nacheinander so viele Blätter wie benötigt werden und kann am Ende den restlichen Stapel wieder einfrieren. Wichtig: Der Teig darf weder zu feucht werden, sonst klebt er nach dem nächsten Auftauen unrettbar zusammen, noch austrocknen. Deshalb immer gut verschlossen halten, am besten in einer Plastiktüte.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1 Päckchen Wan Tan Hüllen aus dem Asienladen.
- Füllung:
- 2 EL getrocknete chinesische Morcheln (Mu-Err-Pilze)
- 300 g Hackfleisch (vom Hähnchen, Schwein, Rind oder eine Mischung)
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Sojasauce
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Bleichsellerie
- 1 EL feingehackte Möhre
- ½ Lauchstange
- 2 EL neutrales Öl
- 1 TL gewürfelter Ingwer
- 1 TL gewürfelter Knoblauch
- ½ TL feingewürfelter Chili
- ½ rote Paprika

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Sojasauce
- Koriandergrün

Außerdem:

- 1 Eiweiß
- Öl zum Frittieren

Hoisinsauce:

- 3-4 EL Hoisinsauce (aus dem Glas)
- ½ Orange (Saft und abgeriebene Schale)

Zubereitung:

- Die Wan Tan-Hüllen auftauen und zugedeckt bereithalten.
- Für die Füllung die schwarzen Pilze in einer Schüssel mit kochendem Wasser bedecken und einige Minuten einweichen. Dann Wurzelenden entfernen, die Pilze grob hacken.
- Das Fleisch mit Speisestärke, Sesamöl und Sojasauce durchkneten.
- Frühlingszwiebeln, Möhren und das Weiße vom Lauch in feine Würfel schneiden.
- Erdnuss- und Sesamöl im Wok erhitzen. Zuerst Ingwer, dann Knoblauch und Chili zufügen und gut umrühren. Nacheinander auch die vorbereiteten Gemüswürfel und eingeweichten, grob gehackten Trockenpilze hinzu geben.
- Unter Rühren eine Minute braten, dabei salzen, pfeffern, mit einer Prise Zucker und Sojasauce würzen.
- Schließlich einen Moment abkühlen lassen und mit dem rohen Hack vermischen.
- Jeweils einen Teelöffel davon in ein Teigblatt packen: Das Teigblatt mit Eiweiß einpinseln, damit es gut zusammenhaftet. Einen Löffel Füllung auf eine Ecke setzen, die freie Fläche darüber klappen. Zu einem Dreieck falten und rundum gut zusammendrücken, damit die Füllung nicht herausquillt.
- Die Dreiecke in heißem Öl schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen.

Servieren: Auf einer mit Salatblättern ausgelegten Platte anrichten. Einen Dip dazu reichen, der schnell aus Hoisinsauce und Orangensaft und Orangenschale angerührt ist.

Getränk: Dazu passt am besten Ingwer- oder grüner Tee.