

WanTan Suppe

Die Suppe solltet ihr mit dem Kochen der Brühe beginnen weil dies die meiste Zeit braucht.

Zutaten:

1 KG Hackfleisch vom Schwein
2 – 3 Schweineknochen (für Suppe)
250g – 500g Schrimps (je nach Geschmack)
300g Spinat
Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
2 Eier
Getrocknete Rotalgen
Reiswein
Sesamöl
WanTan Teigtaschen
Salz

Brühe:

Legt dazu Knochen vom Schwein in einen Topf und füllt so viel Wasser auf, das die Knochen gerade so bedeckt sind. Nun den Herd auf Vollgas und das ganz so lange kochen bis das Blut und sonstige Verunreinigungen aus den Knochen draußen sind (ca. 15 min).

Nun das (schmutzige) Wasser weg schütten und die Knochen abwaschen.

Jetzt füllt ihr 1 Liter Wasser in den Topf, die sauberen Schweineknochen und ein paar Scheiben Ingwer dazu und mindesten 1 Stunde köcheln lassen. Je länger ihr das kochen lasst, desto kräftiger wird die Brühe.

Während nun die Suppe vor sich hin köchelt, machen wir die WanTan Taschen.

WanTan's:

250 g - 500g Schrimps kleinschneiden (je nach Geschmack)
1 KG Hackfleisch vom Schwein in eine Schüssel geben
2 Kappen Reiswein, 2 Eier, 1 EL Sesamöl, 2 EL Sojasauce, 300g Spinat und die Schrimps nacheinander unterrühren. Das ganze jetzt noch salzen und fertig ist die Füllung.

Jetzt bastelt ihr mit dem fertigen WanTan - Teig die Taschen (hoffe ihr wisst noch wie). Nicht vergessen, die Ränder und Ecken zum Verkleben mit Wasser einreiben.

Die fertigen Taschen kommen nun in kochendes und vor allem UNGESALZENES Wasser. Durch das Einfüllen hört das Wasser auf zu kochen. Nun warten bis es wieder kocht. Sobald es wieder kocht füllt ihr einen Schuss kaltes Wasser nach und schon hört das Wasser wieder auf zu kochen, wieder warten bis es kocht, kaltes Wasser dazu, warten bis es kocht, kaltes Wasser dazu, warten bis es kocht und raus mit den Taschen (3 mal kaltes Wasser dazu).

Inzwischen dürfte die Brühe soweit sein und es kann serviert werden.

So wird das ganze serviert:

WanTan Teigtaschen, den Topf mit der Brühe und heißes Wasser auf den Tisch .

Nun gebt ihr je nach Geschmack ein paar getrocknete Rotalgen und in Scheiben geschnittene Frühlingszwiebeln in euren Teller. Füllt etwas heißes Wasser auf und würzt euch das Ganze mit Sojasauce, Sesamöl und Salz eurem Geschmack entsprechend. Nun füllt den Teller mit Schweinebrühe auf und anschließend mit ein paar WanTan Taschen auf.

Gut durch rühren und...Guten Appetit