

# Wontan-Suppe

für 10 Personen

**Für mich die beste aller chinesischen Suppen, die ich jederzeit im China-Restaurant bestelle. Klassische Gemüseeinlagen sind Frühlingszwiebeln und ein wenig Chinakohl. Ich habe jedoch auch schon Gurkenscheibchen, Champignons und Bambussprossen darin gesehen, was den Geschmack ziemlich verfälschte.**

120 g	Schweinefleisch (Stotzen)
30 g	Crevetten, gekocht
3-4	Scheibchen Bambussprossen (feingehackt)
2-3	Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
1	Eigelb
30	Wontan-Hüllen (Asia-Laden)
1	Eiweiss
2-3 Blätter	Chinakohl
2 L	Bouillon

## Marinade

je eine Prise	Salz und Zucker
2 TL	helle Sojasauce
1 TL	dunkle Sojasauce
...	scharzer Pfeffer
2 TL	Sherry
1 TL	Kartoffelmehl
1-2 EL	Wasser
1 TL	Sesamöl

## Am Schluss

2-3	Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)
1 EL	Sherry
1 EL	Sesamöl
1 EL	helle Sojasauce
...	Sonnenblumenöl

Das Schweinefleisch feinhacken und in eine grosse Schüssel geben.

Die Crevetten abtropfen lassen und in erbsengrosse Stücke schneiden. Zum Schweinefleisch geben.

*Marinieren:* Salz, Zucker, Sojasaucen, Pfeffer und Sherry auf das Fleisch geben, das Kartoffelmehl darüberstreuen und mischen. Dazu das Wasser langsam dazurühren.

Die Fleischmischung in die Hände nehmen und etwa 100 Mal in die Schüssel klatschen.

Die Frühlingszwiebeln, die Bambussprossen und das Sesamöl unter das Fleisch mischen und die Fleischmischung wieder etwa 20 Mal in die Schüssel klatschen.

Nach 30 Minuten das Eiweiss in einem Schüsselchen schaumig schlagen und das Eigelb unter die Fleisch-Gemüse-Mischung heben.

## Die Wontans füllen und falten:

1 Teelöffel Füllung in die Mitte der Teighüllen geben und die Teigränder mit Eiweiss bepinseln. Die Hüllen zu einem Dreieck zusammenfalten. Wieder mit etwas Eiweiss bepinseln, die beiden äusseren Ecken übereinander- und die mittlere Ecke darüberfalten.

Die Wontans auf ein bemehltes Blech legen, die Schnittseiten nach unten, damit sie nicht auseinanderfallen.

In einer grossen Pfanne 3 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. In einer anderen Pfanne die Bouillon zum Köcheln bringen.

Den Chinakohl in 2-3 cm breite Streifen schneiden und im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen abtropfen lassen und warm stellen.

Das Wasser wieder erhitzen, bis es siedet, und 15 Wontan-Teigtaschen hineingeben. 3 Minuten sprudeln kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und warmstellen. Auf die gleiche Weise die restlichen Wontans kochen.

## Wontan-Suppe:

Sherry, Sesamöl und Sojasauce in die köchelnde Bouillon geben. Pro Person 3 Wontans in die Suppenschale geben, etwas Chinakohl und Frühlingszwiebel darauf verteilen, einen TL Sonnenblumenöl darauf verteilen und sofort servieren.