



Rezeptvorschlag

Chinesisches Wan Tan-Fondue mit Hackfleischfüllung

Zubereitung Teig

Das Weizenmehl mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche schön dünn ausrollen.

Den Teig mit der Rundung einer Kaffeetasse austechen, füllen (s. u.), fest verschließen und garen. Die Wan Tan sollten ca. Walnussgröße haben, damit man sie auf Fonduegabeln spießen kann.

Zubereitung Hackfleischfüllung für Wan Tan (in Wok oder Pfanne)

Sesamöl in Wok oder Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.

Frühlingszwiebeln und Weißkraut in sehr feine Streifen schneiden und kurz mitbraten. Mit den Gewürzen abschmecken, vom Herd nehmen, erkalten lassen.

Die Masse auf dem Teig verteilen, verschließen; auf die Fonduegabeln spießen und in Brühe garen bzw. in heißem Fett ausbacken lassen.



Zutaten

(für 4 Personen)

Grundrezept Teig

- 300 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Sesam- oder Walnussöl

Hackfleischfüllung

- 3 EL Sesamöl
- 250 g Rinderhackfleisch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Weißkraut
- Salz, Pfeffer, Chinagewürz, Sojasauce