

Wan-Tan-Suppe



Zubereitungszeit

25 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	250 kcal
Eiweiss:	15 g
Fett:	19 g
Kohlenhydrate:	13 g

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Koriander
- 2 rohe Schweinsbratwürste à 150 g
- 3 EL Sojasauce
- Pfeffer aus der Mühle
- 24 Wan-Tan-Teigblätter aus dem Asia-Shop
- 1.2 l Hühnerbouillon

Zubereitung

1. Zwiebel und Korianderstiele hacken. Blätter für die Garnitur beiseitestellen. Schweinsbrät aus der Wursthaut in eine Schüssel drücken. Sojasauce, Zwiebel und Koriander dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken. Wan-Tan-Teigblätter auslegen. Teigblätter mit wenig Wasser befeuchten. Je 1 Teelöffel Fleischmischung in die Mitte der Teigblätter geben. Teigblätter diagonal zusammenfallen, Ränder gut andrücken. Bouillon aufkochen. Teigtaschen in die leicht siedende Bouillon geben und 3 Minuten köcheln lassen. Wan-Tan-Suppe anrichten und mit beiseitegestellten Korianderblättern garnieren.