

Wan-Tan-Suppe

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 l Gemüsebrühe, kalt	1 l Fleischbouillon	2 Zwiebeln
Ingwer	2 Stängel Zitronengras	Sternanis
Zimt	Piment	Chili

Für die Wan Tan:

150 g Fleischbrät (Schwein)	4 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittknoblauch,
Salz, Pfeffer	Sojasauce	Sesamöl
Wan-Tan-Blätter		

Für das Gemüse:

1 Schale Enoki	1 Schale Shiitake	1 Schale Shimeji
1 Bund Frühlingslauch	Koriandergrün	1 Schale Sojasprossen
2-3 Mini Pak Choi	2 Karotten	

Für die Suppe:

Das Fett von der kalten Gemüsebrühe abnehmen und in eine Pfanne geben. Darin die klein geschnittene Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Sternanis, Zimt, Piment und Chili erhitzen. Mit der Brühe und Bouillon aufgießen, abschmecken und ziehen lassen.

Für die Wan Tan:

Aus Fleischbrät, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Schnittknoblauch und Sesamöl eine Masse herstellen.

Die Wan Tan Blätter einölen und mit der Fleischmasse befüllen. Nun die Wan Tans in die Brühe geben und darin gar ziehen lassen.

Für das Gemüse:

Die Pilze und das Gemüse klein schneiden und die Karotten reiben. Alles in eine große Schale füllen und die fertigen Wan Tans darauflegen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Zum Anrichten mit einer Kelle jeweils etwas Gemüse, Wan Tans und Brühe in kleine Schalen füllen.

Christian Lohse am 04. November 2017