

## Wan-Tan



( *chinesische Teigtaschen süss-sauer* )

### Zutaten

40 – 60 Stück	Wan-Tan Teigplatten
180 Gramm	Shrimps
120 Gramm	Schweinehackfleisch
120 Gramm	Chinakohl
3 Stück	Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel	Reiswein
2 Esslöffel	Austernsauce
1 Esslöffel	Öl ( Maisöl )
1 Teelöffel	Speisestärke
1 – 2 Stück	Eiweiss
1 Bund	Frisches Koriandergrün
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Maisöl zum Ausbacken

### Zubereitung

---

Die Wan-Tan Teigplatten auftauen lassen. Chinakohl und Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Shrimps waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Shrimps, Schweinehackfleisch, Reiswein, Austernsauce, gehacktes Koriandergrün, Pfeffer, Speisestärke vermengen und Maisöl dazugeben. Chinakohl und Frühlingszwiebeln hinzugeben und alle Zutaten mit einem Pürierstab fein hacken, bis eine streichfähige Paste entsteht.

Die aufgetauten Wan-Tan Teigplatten ausbreiten. Die Ränder mit geschlagenem Eiweiss bestreichen, dann mit einem Teelöffel Portionen der Paste in die Mitte geben, abschliessend die Wan-Tan Teigplatten einschlagen und die Paste in der Mitte damit abschliessen.

In einer Pfanne oder Wok Maisöl erhitzen. Die entstandenen Teigtaschen darin für ca. eine Minute goldbraun ausbacken. Die Wan-Tan nun mit Süss-Sauer Dip als Vorspeise servieren.

---