

Wan Tan Suppe mit Hühnchen, Pak Choi und Mu-Err-Pilzen

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Wan Tan

- 1 Päckchen TK Wan Tan Teigblätter
- 400 g Hühnerbrustfilet
- 1 Handvoll Mu-Err-Pilze
- 2 Zweig(e) Thaibasilikum
- 4 Zweig(e) Koriander
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)
- 1 Chilischote
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Fischesauce
- 1/2 Teelöffel 5-Gewürze-Pulver

Für die Suppe

- 2 l Hühnerbouillon
- 4 Baby Pak Choi
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Sherry
- 4 Kaffirlimettenblätter

Für das Topping

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zweig(e) Thaibasilikum
- 1 Chilischote
- 1 Limette

Du hast Lust auf eine leckere Suppe? Dann solltest du dieses asiatische Highlight unbedingt probieren. In den kleinen Teigtaschen, die mit Hühnchen, Mu-Err-Pilzen und frischen Kräutern gefüllt sind, ist das ganze Aroma der asiatischen Küche verpackt und landet so sicher in deiner Suppenschüssel. Das Kleinhacken der vielen Zutaten ist zudem eine Art Meditationsarbeit und steigert die Vorfreude auf die köstliche Suppe.

- 1 -

Wan Tan Teigblätter antauen und Mu-Err-Pilze nach Anleitung in Wasser aufquellen lassen.

- 2 -

Hühnerbrustfilet, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Chili waschen und fein hacken. Mu-Err-Pilze abtropfen, eine Hälfte für die Suppe zur Seite legen und die andere fein hacken. Ingwer schälen und hacken. 1 EL für das Topping zur Seite legen. Fleisch, Pilze, Kräuter und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mit Sojasauce, Fischesauce und 5-Gewürze-Pulver vermengen.

- 3 -

Vorsichtig mit einem Messer die Teigblätter lösen und mit einem Teelöffel kleine Portionen auf die Blätter geben. Die Ränder mit Wasser befeuchten, diagonal zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken. Nun die Spitze der linken und rechten Ecke befeuchten, zur Mitte legen und die Spitzen zusammendrücken, so dass eine Lasche entsteht.

- 4 -

Hühnerbouillon mit restlichen Mu-Err-Pilzen, Kaffirlimettenblättern, Sojasauce und Sherry in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Pak Choi

Wan Tan Suppe mit Hühnchen, Pak Choi und Mu-Err-Pilzen

waschen und mit Wan Tans in die Suppe geben. 3-4 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

- 5 -

Chili und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Limette vierteln. Wan Tan und Pak Choi auf Schüsseln verteilen, mit Suppe aufgießen und mit Frühlingszwiebeln, Thaibasilikum, Chili und Ingwer toppen. Suppe mit frischem Limettensaft verfeinern und servieren.