

# Giaunam

(Wantan Suppe)



## Portion für ca. 8 Personen

1 P. Wantan Teig (für 40 Wantans)  
200g Schweine Hackfleisch  
200g Garnelen  
2 Knochen vom Schwein  
4 Knochen vom Hühnchen  
100g Sojasprossen  
3 Koriander (Zweige)  
2 EL Tempuramehl  
Suppengemüse (Sellerie, Karotte)  
2 Lauchzwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Zucker  
4 EL Fischsoße  
4 EL Sojasoße  
etw. Salz  
2 TL Pfeffer  
1 EL Brühe (z.B. Knorr) für die Wantan Füllung  
3 EL Brühe (z.B. Knorr) für die Suppe

## Zubereitung:

Zuerst 4l Wasser erhitzen und darin die Fleischknochen (Huhn u. Schwein) mit den Knoblauchzehen und dem Suppengemüse mind. 1 Std. ziehen lassen.

Das Hackfleisch mit den geschnittenen Garnelen, dem Tempuramehl und den Gewürzen (1 EL Brühe, 1 TL Pfeffer und 4 EL Sojasoße) gut vermischen.

Jeweils 1 TL von der Hackfleischmasse in die Mitte eines Wantan- Blattes legen, die Ränder anfeuchten, alle vier Ecken hochziehen und fest andrücken. Die Wantan- Taschen in 2l Wasser (mit 1/2 TL Salz) ca. 5 min. kochen, dann herausnehmen.

Das Suppengemüse aus der Kochbrühe herausnehmen, die restlichen Gewürze (Zucker, Fischsoße, Sojasoße, Salz, Pfeffer, Brühe) dazugeben. Dann die Sojasprossen, den zerkleinerten Koriander und die geschnittenen Lauchzwiebeln beifügen.

Die Wantan- Taschen erst direkt vor dem Verzehr in die Suppe geben.  
Wünsche einen guten Appetit ;-)