Koreanische Wonton-Suppe

Die koreanische Wonton-Suppe besteht aus Teigtaschen mit einer pikanten Füllung. Ein tolles Rezept für geübte Köche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 l	Rindsuppe
2 EL	Chilipulver (koreanisches)
1 Stk.	Jungzwiebel (oder Koriandergrün)

Für den Teig

100 g	Mehl
50 ml	Wasser (warmes)
1 Prise	Salz
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

2 Stk.	Tofu
60 g	Glasnudeln
60 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Jungzwiebel
2 EL	Sesamöl (dunkles)
2 EL	Sojasauce
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **koreanische Wonton-Suppe** zuerst das Salz, das warme Wasser und das Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und zur Seite geben.

2. Jetzt den Knoblauch in kleine Stückchen hacken, die Glasnudeln gar kochen und wie den Knoblauch fein zerhacken. Nun die abgepellte Zwiebel klein schneiden und das Sesamöl in einer Pfanne oder in einem Wok erhitzen.

3. Bei nicht zu kleiner Hitze das Faschierte anbraten, dann die gehackten Knoblauch-Zwiebel Mischung untermengen und ebenfalls kurz anbraten. Die Mischung mit Sojasauce und Salz abschmecken.

4. Anschließend in einer großen Schüssel den Tofu durchkneten, am einfachsten geht das mit der Hand. Jetzt die angebratenen Zutaten zu dem Tofu in die Schüssel geben und vermischen. (eventuell entstehendes Wasser abschütten). Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 mm ausrollen.

5. Hieraus entweder kleine Kreise oder gleichgroße Quadrate ausstechen, bzw. ausschneiden. Dann je einen Teelöffel in die Mitte des Teigs geben. Etwas Wasser auf die Ränder spritzen und anschließend übereinander klappen und andrücken. Zum Schluss die Teigtaschen in der Suppe etwa 5 Minuten kochen lassen. Je nach Geschmack die Suppe mit Chilipulver würzen.

Tipp

Die koreanische Wonton-Suppe sieht besonders schön aus, wenn sie mit Koriandergrün dekoriert wird.