

Chinesische Maultaschensuppe

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Chinesische Maultaschensuppe: Für die Asiatische Fleischbrühe:

1 Liter Wasser
1 Schweinebauch
1 Hähnchenkeule
80 g Sellerie
½ Zwiebel
Ingwer
Chilischote
3 Knoblauchzehen
1 kleine Stange Lauch
1 Teelöffel Sesamöl
Koriandersamen
Pipalipfeffer
Szechuanpfeffer
Misopaste
Salz

Einlagen:

Chinesische Maultäschle
Karottenblumen von 1 Karotte
Lauchringe von 2 Frühlingszwiebeln
Blätter von 1 Bund Pak choi
Korianderblätter von einem kleinen Bund

Chinesische Maultäschle:

125 g frischer Blattspinat
etwas Salz
1 Schalotte
1 EL Rapsöl
10 g frischer Kerbel
25 g Bauernwurst geraucht
1 Brötchen vom Vortag
100 ml Mineralwasser
1 Ei
300 g Bratwurstbrät vom Metzger
etwas Pfeffer
125 g Wan Tan-Teig
2 Eigelbe

Zubereitung:

Chinesische Maultaschensuppe:

Einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen. Den grob geschnittenen Schweinebauch und die Hähnchenkeule ins Wasser geben.

Für ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Sellerie, die Zwiebeln und die Ingwerknolle schälen und klein schneiden, mit Chili, Knoblauchzehen und Lauchgrün in den Brühtopf geben. Die Brühe erneut für 30 Minuten leise köcheln.

Koriandersamen, Pipali und Szechuanpfeffer zur Brühe geben. Die Brühe mit Misopaste abschmecken, Herd abstellen. Die Karotten in feine Scheibchen schneiden oder, falls vorhanden, mit einem V-Schneider zu Blumen schnitzen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, die Pak choi-Blätter je nach Blattgröße vom Strunk trennen, gegebenenfalls grob klein schneiden. Korianderblätter von den Stielen zupfen und gemeinsam mit den Lauchzwiebeln und dem Pak choi bereitstellen.

Nun laut Anleitung eine Maultaschenfüllung herstellen und in die Wan Tan-Blätter einfüllen. Die Chinesische Brühe vorsichtig durch ein Sieb geben, mit Salz abschmecken. Die vorbereiteten Karottenscheiben oder Karottenblumen für ca. 2 Minuten in die kochende Brühe geben. Die Chinesischen Maultäschle ebenfalls in die schwach kochende Brühe geben und ziehen lassen. Die Garzeit der Chinesischen Maultäschle beträgt ca. 4 Minuten.

Lauchzwiebelringe, Pak choi und die gezupften Korianderblätter dazugeben, umgehend anrichten und servieren.

Chinesischen Maultäschle:

Den Blattspinat von Stielen befreien und in Salzwasser kurz abkochen (kurz sind in diesem Fall ca. 10 Sekunden). Anschließend in Eiswasser abschrecken, auspressen und auf einem Küchentuch trockenlegen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und kurz in etwas Rapsöl anschwitzen. Die Kerbelblättchen vom Stiel zupfen und bereitstellen. Die Bauernwurst in grobe Stücke schneiden.

Das Brötchen schneiden und gemeinsam mit dem Mineralwasser in eine Schüssel geben. Nach ca. 5 Minuten die Brötchen auspressen und ebenfalls bereitstellen. Blattspinat, Schalotten, Kerbelblätter, Bauernwurst, das Ei und die eingeweichten Brötchen in einem Küchenmixer zu einer feinen Paste verarbeiten.

Das Bratwurstbrät vom Metzger anschließend mit dieser Paste vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Immer ein klein wenig der grünen Bratwurstmasse auf ein Wan Tan-Teigblatt setzen. Die Eigelbe mit einem Teelöffel kaltem Wasser verdünnen, die Teigblätter am Rand mit dem Eigelb bestreichen.

Abschließend die Teigblätter mit der Füllung zu kleinen Säckchen zusammenfalten und bereitstellen.



Chinesische Maultaschensuppe

Einen großen flachen Topf Asiatischer Fleischbrühe zum Kochen bringen, die Maultaschensäckchen vorsichtig hineingleiten lassen.

Die Maultaschensäckchen sollten nicht zu stark kochen, das Wasser muss lediglich leicht wallen. Die Kochzeit beträgt 4 Minuten.

Timos Tipp:

Sollten Sie noch einige Maultaschensäckchen übrig haben, kann man diese auch in heißem Fett goldbraun ausbacken und als Beigabe zu asiatischen Salaten oder Vorspeisen reichen.

Viel Spaß beim Nachkochen...

