

# Wilde Wan Tan

## Zutaten – für 4 Personen

- 1 Packung** Wan-Tan-Teig (im Fachhandel)
- 500 g** Rotwild-Hack
- 1 Bündel** Frühlingszwiebeln
- 2 l** Gemüse- oder Wildbrühe als Grundlage
- 2** Pak Choi
- 8 Stängel** Mangold
- 1** Karotte
- 2** Schalotten
- 2 Zehen** Knoblauch
- 2** Peperoni
- Sesamöl
- Sojasauce
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

**Schalotte und Knoblauch fein hacken** und in Öl glasig braten. Anschliessend auskühlen lassen. Das Wildhack mit Salz und Pfeffer würzen, die ausgekühlten Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und gründlich untermengen.

**Wan Tan vorbereiten:** Einzelne Teigblätter auslegen und einen Teelöffel Hackfleisch mittig auf einem Wan-Tan-Blatt platzieren. Dann die Teigblätter rundherum mit Wasser benetzen. Nun knapp über der Wan-Tan-Füllung die Teigränder in Rüschen zusammenfassen und fest zusammendrücken.

**Brühe erhitzen.** Währenddessen Gemüse waschen und putzen. Pak Choi halbieren. Von den Karotten mit dem Sparschäler feine Streifen abhobeln. Frühlingszwiebeln, Mangold, Pak Choi und Möhrenstreifen in einer leicht geölten Pfanne anrösten.

**Wan Tan in die heisse, nicht mehr kochende, Brühe geben** und rund drei Minuten ziehen lassen. Anschliessend in eine Schale füllen, mit dem Röstgemüse anreichern und optional mit Peperoniringen würzen. Mit einem Schuss Sesamöl und Sojasauce verfeinern.



Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik