

Gedämpfte Wan-Tan mit Soja-Sauce



Herrliche Teigtäschlein

Wan-Tan sind gefüllte Teigtaschen und eine Spezialität der chinesischen Küche.

Ich hatte keine Nudelmaschine mehr vorhanden, mit der ich Teigplatten hätte herstellen können. Meine Nudelmaschine, die ich mir vor einem dreiviertel Jahr gekauft hatte, musste ich in diesem Zeitraum drei Mal an den zuständigen Vertrieb einschicken. Das erste Mal wurde ein Teil der Nudelmaschine ersetzt. Das zweite Mal wurde mir eine ganz neue Nudelmaschine zurückgeschickt. Und das dritte Mal war die Nudelmaschine dann wieder so defekt, dass der Vertrieb mir den Kaufpreis erstattete.

Aber ich hatte ja noch das Rezept für die Zubereitung des

Nudelteigs in Erinnerung. Und so habe ich auf diese Weise Teigplatten zubereitet, die ich zurecht geschnitten habe.

Der Teig hätte im Endeffekt doch deutlich dünner sein können. Die Wan-Tan waren somit zum einen sehr groß, zum anderen auch mit einem recht festen Teig hergestellt.

Außerdem hätten die Wan-Tan auch deutlich kleiner ausfallen können, damit man sie mit einem Esslöffel oder auch Essstäbchen hätte essen können.

Aber dann hätte ich die Zubereitung vermutlich doch in viele aufeinanderfolgende Durchgänge unterteilen müssen und die Zubereitung hätte noch deutlich länger gedauert.

Ich habe die Wan-Tan in einem asiatischen Dampfgar-Körbchen aus Bambus zubereitet. Ich hatte in meiner Küche wieder einmal umgeräumt und mein Küchenregal mit den asiatischen Lebensmitteln an eine andere Stelle gehängt, damit die Artikel besser zugänglich und verwendbar sind.

Und in diesem Zusammenhang habe ich auch diverse andere Küchengeräte, die an einer Wand in der Küche hingen, an anderer, besser zugänglichen Stelle aufgehängt. Dazu zählte dann auch das Bambuskörbchen.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Man erhitzt eine geringe Menge Wasser in einem großen Topf. Stellt ein Bambuskörbchen hinein. Stellt die Wan-Tan in das Körbchen. Deckt das Körbchen mit dem Deckel zu. Und lässt die Wan-Tan je nach Größe und Zutaten der Wan-Tan eine unterschiedliche Zeit lang im Dampf garen. Verkocht das Wasser im Topf, gießt man einfach mit etwas Wasser nach.

Die Füllung kann aus den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet werden. In diesem Fall besteht sie aus zerhacktem Putenfleisch und diversen Gemüsesorten. Wichtig ist, dass alles sehr klein geschnitten wird, damit man eine schöne Füllung bilden kann.

Und natürlich soll die Füllung auch gut gewürzt werden.

Als Zugabe zu den gedämpften Wan-Tan gibt es Schälchen mit heller Soja-Sauce, die man gern zum Marinieren verwendet, oder eben wie in diesem Fall als Sauce zum Dippen.

[amd-zlrecipe-recipe:1215]