

# Won-Ton-(Soup)

## Zutaten für ca. 10 Personen

### Für die Suppe:

- Ca. 3 l Rinder- oder Hühnerbrühe
- 1 Sellerieknolle (geschnitten)
- 3 gelbe Rüben (in Stücke geschnitten)
- 3 Lauchzwiebel (grüne Stängel)
- Junger Ingwer (fein geschnitten)
- 2 Zehen Knoblauch (gequetscht)



### Für die Won Tons:

- Ca. 300 g Hähnchenbrustfilet (sehr fein geschnitten)
- Oder: rohe Shrimps
- Gebratener Knoblauch
- Röstzwiebeln
- 3 rote Asia-Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- Zitronenblätter
- Junger Ingwer
- Galgant
- Thai Basilikum
- Ca. 3 Esslöffel Tapioka Mehl
- Teigplatten für Won Ton aus dem Asialaden (Achtung: es gibt Teig für Won Tons, die in heißem Fett ausgebacken werden und Teig für Won Tons, die gekocht werden)



### Zubereitung:



- Die Suppe aufsetzen und simmern lassen
- Aus dem Hähnchenfleisch oder den Shrimps mit den anderen Zutaten eine Paste herstellen. Dazu alle Zutaten in einem Standmixer oder mit einem Stabmixer zerkleinern.
- Die Paste mit Tapioka Mehl binden.
- Die aufgetauten Teigplatten mit ca. 1 Teelöffel Füllung belegen und ein „Päckchen“ formen. Teigkanten mit Eiweiß zusammenkleben.
- Die Suppen Won Tons zur Suppe geben und durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Die Won Tons zum Ausbacken in heißes Pflanzenöl geben – bis sie goldgelb sind. Hierzu passt die süß-saure Chilisauce.

Guten Appetit – „selamat makan“