

# Wan-Tan-Suppe

## Für 2 Personen

1 kleines Hähnchen	1/2 Stange Lauch	1 Möhre
Salz, Pfeffer	120 g Mehl	1 Msp Backpulver
1 Ei	2 EL getrocknete Mu-Err-Pilze	1 Bund Koriander
1 EL Sojasoße	1 Eigelb	1 Bund Frühlingszwiebeln

Von dem Hähnchen eine Brust auslösen und diese bei Seite stellen. Lauch und Möhre putzen bzw. schälen, in grobe Stücke schneiden, mit dem restlichen Hähnchen in einen Topf geben und soviel Wasser zugeben, dass alles gut bedeckt ist. Mit Pfeffer und Salz würzen, alles aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Mehl mit Backpulver vermischen, das Ei zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Pilze ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Den Koriander waschen, trocknen und fein hacken. Die ausgelöste Hähnchenbrust in Würfel schneiden, diese mit Sojasoße, Salz und der Hälfte des Korianders abschmecken und kalt stellen. Die Fleischbrühe durch ein Sieb passieren, abschmecken und köcheln lassen. Das gegarte Hähnchenfleisch vom Knochen lösen, fein würfeln und beiseite stellen. Den Teig mit einer Nudemaschine oder einem Nudelholz sehr dünn ausrollen, in Rechtecke schneiden und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Die marinierten Hähnchenwürfel darauf geben und die Teigtaschen gut verschließen. Diese in die leicht köchelnde Hähnchenbrühe geben, ca. 8 Minuten gar ziehen lassen und kurz vor dem Servieren die eingeweichten Pilze zugeben. Die Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln, restlichen Koriander und nach Wunsch etwas von dem gekochten Hähnchenfleisch in Suppenschalen verteilen und alles mit der Suppe aufgießen.

Tipp: Wan Tan Teig ist auch bereits fertig im Asialaden erhältlich.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 5. August