

# Wantan mit Hack

Anzahl Personen:

-

Zubereitungszeit:

25 Minuten

Warte-/Ofenzeiten:

-

Stück:

20-30



... sehr lecker und knusprig und ganz wunderbar als Amuse Gueule

## Zutaten:

250g Wantan Blätter

50g Rinderhack

20ml Sojasauce

20ml Teriyaki Sauce

¼ Teel. Salz

1,5 Liter Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

1. Das Hackfleisch mit der Sojasauce, Teriyaki Sauce und dem Salz vermengen.
2. ½ Teel. Hack in die Mitte einer Teigplatte geben.
3. Die Teigplatte diagonal zusammenklappen und leicht andrücken.
4. Das Sonnenblumenöl in einem mittelgroßen Topf auf 168 Grad erhitzen.
5. Die Teigplatten in dem Sonnenblumenöl ca. 1,5min frittieren.

## Tipps und Hinweise:

Beim frittieren klappen die Teigplatten etwas zusammen, mit zwei Gabel können sie leicht in die richtige Form gebracht werden.

Das Rinderhack kann durch gemischtes Hack ausgetauscht werden, dann wird die Füllung etwas weicher.

Die Wan Tan lassen sich sehr gut vorbereiten. Sie können gefüllt werden und anschließend problemlos bis zu 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Auch nach 8 Stunden sind die Wantan Blätter nach dem frittieren immer noch knusprig.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)