



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

300 g Hähnchenbrust
 1 walnussgroßes Stück
 Ingwer
 2 Knoblauchzehen
 2 frische Chilischoten
 entkernt
 1 Frühlingszwiebel
 1 EL Speisestärke
 1 EL Sesamöl
 1 EL Sojasauce
 ½ TL Zucker
 Won Ton Teighüllen
 1 Eiweiß
 Öl zum Frittieren
 Frühlingsrollen Sauce

REZEPT: GEFLÜGEL WON TONS

1. Hähnchenbrust und Ingwer in Stücke schneiden, Knoblauchzehen pressen, Chilis entkernen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und alles in eine große Schüssel geben.
2. Mit einem Pürrierstab das Obige pürrieren (Ergebnis: siehe Bild)
3. Speisestärke, Sesamöl, Sojasauce und Zucker hinzumischen.
4. In die Mitte der Won Ton Teighüllen einen Klecks Hähnchenmasse geben, Eiweiß an die Ränder streichen und zum Dreieck falten.
5. Frittierfett heiß werden lassen (heiß= Wenn Holzstab im Fett Bläschen wirft, ist Fett heiß genug) und Won Tons nach und nach ca. 1-2 Minute frittieren
6. Won Tons auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit einer Frühlingsrollen Sauce servieren

REICHT FÜR 8 PERSÖNCHEN
 DAUERT 30 MINUTEN



MEIN TIPP:

Won Ton Teighüllen gibt es in jedem gut sortierten Asialaden. Hier werden sie tiefgefroren gelagert und dadurch, dass diese Pakete manchmal sogar 300 Teighüllen beinhalten, sollten auch nur so viele aufgetaut werden, wie man braucht.

NOTIZEN

smeeft niek. giff dat niek
 KÜCHEN DEERN

