



Gebackene Wan Tan Säckchen mit Schweinemett

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

„Schmackig - knusprige “ asiatische Fingerfood

Zutaten

- 20 - 25 Blätter aufgetaute Wan Tan Blätter (10 x 10 cm)
- 250 g Schweinemett, zerbröselt
- 3 Stangen junger Frühlingslauch in dünne Ringen
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1/2 fein gewürfelte Chilischote
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch
- Etwas Rapsöl, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Frühlingslauch mit dem Knoblauch und dem Chili in heißem Öl ca. 1- 2 min. glasig anschwitzen und das zerbröselte Schweinemett dazu geben. Weitere 2 - 3 min. zusammen schmoren, salzen nicht vergessen.

Schritt3

Die aufgetauten Wan Tan Blätter auslegen und mittels eines Pinsels mit Wasser bestreichen.

Schritt4

Die Füllung in die Mitte setzen, verteilen und alle vier Ecken aufnehmen und mit einer Drehung zu einem Säckchen formen, mit Schnittlauch zu binden.

Schritt5

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In 180° C heißem Öl, 2 - 3 min. knusprig herausbacken und auf Küchentrepp ablaufen lassen, sofort mit Asia Soße servieren. Dazu passt ein leicht erwärmter Reiswein.

Schritt8

(Man kann sie aber auch über einem aromatischen Sud dünsten)

Schritt9

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-wan-tan-saekchen-mit-schweinemetz/>