



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Gehacktes in Knuspertaschen



Einkaufsliste:

Kalbsgehacktes, 200 g

Wan - Tan – Teigblätter, TK

Erdnüsse, ungesalzen, 100 g

Frühlingszwiebeln, 3 Stück

Koriander, 4 Stängel

Ei, 1 Bio

Sojasauce

Läuterzucker

Pfeffer

Sonnenblumenöl, 1 l



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Kalbsgehacktes in Wan - Tan

	 schnell	
	 warm servieren	

Vorbereitung:

- Wan – Tan – Teigblätter auftauen,
- Erdnüsse klein hacken,
- Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden,
- Korianderblätter klein hacken,
- Kalbsgehacktes, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Koriander sorgfältig vermischen,
- mit Sojasauce, Läuterzucker und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- Teigblätter einzeln auf die bemehlte Arbeitsplatte legen,
- mittig jeweils 1 EL Hackmischung darauf legen,
- die Teigländer mit Eiweiß einpinseln,
- anschließend die Ecken hoch einschlagen und fest zu einem Päckchen zusammendrücken,
- in einem kleinen, aber hohen Topf ca. $\frac{3}{4}$ l Öl auf 160°C erhitzen,
- die Wan – Tans ca. 3 – 4 min. frittieren (der Teig sollte goldgelb werden),
- auf Küchenkrepp abtropfen lassen und
- in flachen breiten Gläsern servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Tipps:

- Der Erdnussgeschmack wird intensiver, wenn die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett geröstet werden.
- Zusätzlich kann etwas Erdnusscreme, ggf. mit etwas Sesamöl beigemischt werden.

Hierzu schmeckt:

- ein fruchtiger, gut gekühlter Rosewein.