

# Scharfe Wan-Tan-Bonbons mit Pflaumensoße von Sophia Hoffmann

○ Mittel

Zutaten für Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 60 Min.

### Für die Wan-Tans

|                   |   |
|-------------------|---|
| 1 Packung         | Wan-Tan-Teigblätter (Asia Laden oder Asia Regal)                            |
| 150 g             | Fake Chicken oder anderes Fake Fleisch (Alternativ Seitan oder Räuchertofu) |
| 1 mittelgroße     | Zwiebel   |
| 1                 | Knoblauchzehe   |
| 2                 | rote Chilischoten   |
| ein kleines Stück | Ingwer  |
| 340 ml            | zum Braten und Frittieren <b>Bio-Kokosöl</b>                                |

### Für die Pflaumensoße

|                 |   |
|-----------------|---|
| 2 EL            | Sojasoße  |
| 2 EL            | Wasser  |
| 1 Prise         | Salz  |
|                 | scharfe Pflaumensoße                                |
| 15              | getrocknete Pflaumen                                |
| 1 kleines Stück | frischer Ingwer                                     |
| 1               | rote Chilischote                                    |
| 1 EL            | <b>Bio-Kokosöl</b>                                  |
| 15 EL           | <b>Bio Kokosblüten Vinaigrette "Exotic Blossom"</b> |
| 15 EL           | Wasser  |
| noch einmal     | Wasser  |
| 10 EL           |   |

### Zubereitung Wan-Tans

1

Das Fake Chicken bzw. die Alternativen (welche für 10 Minuten in Gemüsebrühe eingeweicht werden sollten) fein würfeln.

---

2

Geschälte Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Karotte sowie die Chilischoten ebenfalls fein würfeln.

---

3

Im Wok oder einer tiefen Pfanne 1 EL Kokosöl erhitzen und alles scharf anbraten. Für etwa 5 Minuten kross braten und mit der Sojasoße und dem Wasser ablöschen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

---

4

Eine kleine Schüssel mit Wasser sowie einen Pinsel und ein großes Holzbrett bereitstellen.

---

5

Jeweils ein Wan-Tan-Teigblättchen in die Handfläche nehmen und die Oberseite großzügig mit dem Pinsel befeuchten. Mit einem Teelöffel eine kleine Menge der Füllung am oberen Rand platzieren und zu einer Rolle aufrollen. Nochmals an beiden Seiten außen anfeuchten und an diesen Stellen den Teig zu einem Bonbon zusammendrücken. Wichtig ist, dass der Teig ausreichend feucht ist, denn so ist er schön elastisch.

---

6

Nachdem die Wan-Tans befüllt sind das Kokosöl in einer tiefen Pfanne schmelzen. Gebt eine Prise Salz dazu, damit das Fett nicht so stark spritzt.

---

7

Nun immer etwa 5 Wan-Tans gleichzeitig im Fett für ca. 1 Minute frittieren. Sie lassen sich gut mithilfe zweier Gabeln oder Holzlöffel wenden. So werden sie gleichmäßig kross und goldbraun.

---

8

Einen Teller mit Küchenkrepp auslegen und die fertigen Wan-Tans darauf abtropfen.

---

9

Die Wan-Tans sofort mit der Pflaumensoße servieren. Kurz in der Pfanne angedünstetes Pak Choi schmeckt sehr fein dazu.

---

### **Zubereitung Pflaumensoße**

1

Trockenpflaumen, Ingwer und entkernte Chilischote kleinschneiden.

---

2

Das Kokosöl in einem Topf erhitzen und die drei Zutaten ein bisschen anbraten eimen die Schärfe in die Nase steigt. Wenn es zuviel an Schärfe ist, einfach das Fenster öffnen.

---

3

Die Kokosblütenvinaigrette angießen, 15 EL Wasser dazu geben, umrühren und auf niedriger Flamme etwa 20 Minuten einköcheln lassen.

---

4

Die einreduzierte Soße in einen leistungsstarken Mixer geben, weitere 10 EL Wasser hinzugeben und zu einer cremigen, samtigen Soße pürieren.

---

## Zubereitung Pflaumensoße

5

Sängerin, DJ, freie Journalistin und mehr. Doch die größte Leidenschaft von Sophia Hoffmann ist das Kochen. Sophia begeistert mit ihren Büchern und köstlichen Rezepten rund um den veganen Lifestyle. Auch auf Events, auf der Showcooking-Bühne und Botschafterin für moderne Heldinnen ist sie großartig. Taucht ein in fantastische Küchengeschichten in ihrem Buch [VEGAN QUEENS](#).

---