Crab Rangoon – fritierte Wontons mit Krabben Frischkäse Füllung



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
1 Pck Krabben (frische sind perfekt, aber die imitierten sind auch geeignet)
1 Pck Philadelphia
1 Tl fein gehackte Knoblauch
1 Schuss Worcestershire Sauce
Halber Tl Salz
1 Msp Pfeffer
1 Pck Wonton Wraps
1 Ei geschlagen
Öl zum Fritierten

Zubereitung:
Krabben kochen und aus der Schale nehmen.

Danach die Krabben in ca. 5mm Stücke würfeln.

Alle Zutaten (außer Ei) zusammen vermengen (Flexi). Ei aufschlagen.

Jeweils 1 Tl von der Krabbencreme in die Mitte des Wonton Wraps geben, die Kanten mit Ei einstreichen und zum Dreieck

falten. Verschließt die Kanten gut, damit beim Fritierten die Füllung nicht raus läuft.

Nun die Crab Rangoons im Öl fritieren bis sie gold braun und knusprig sind. (Die Wontons sollten im Öl schwimmen)
Die Füllung reicht für ca. 20 Wontons.





Fotos von Melody Minya