

# Dim-Sum

Für 4 Portionen:

20 kleine Teigblätter aus Reisteig (20×20 cm), tiefgekühlt

Füllung:

100 g Shiitake-Pilze, 100 g Broccoliröschen, 150 g Chinakohl, 3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 150 g Sojasprossen, 1 kleines Stück Ingwerwurzel, einige Tropfen helle Sojasauce, 2 EL trockener Sherry, Salz und Pfeffer

Die Teigblätter auf einem feuchten Tuch auftauen lassen. Für die Füllung Shiitake, Broccoli und Chinakohl fein schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Gemüse mit fein geriebenem Ingwer, Sojasauce, Sherry, Salz und Pfeffer mischen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Dann in die Mitte der Teigblätter verteilen, Ränder mit Wasser bepinseln und zu Beutelchen zusammendrücken, die oben leicht offen bleiben. Dampfkorbchen mit einem Bananenblatt oder Pergamentpapier belegen und die Dim-Sum nebeneinander darauf setzen. Zugedeckt im Dampf 5 bis 7 Minuten garen.