

Dim Sum mit Hackfleisch



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 8 Minuten garen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 400 kcal

Eiweiss: 18 g

Fett: 3 g

Kohlenhydrate: 72 g

Zutaten für 4 Portionen

300 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Backpulver, ca. 15 g
1.2 dl	Wasser
50 g	Lauch
150 g	Hackfleisch, z. B. Schweinefleisch
2 EL	Mirin (süsser Reiswein)
1 dl	Sojasauce
	Mehl zum Auswallen
2 Beutel	Asia-Kräutermix

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Wasser dazugeben und alles zu einem elastischen Teig kneten. Lauch sehr fein schneiden. Mit Fleisch, Mirin und 4 EL Sojasauce mischen. Teig in ca. 16 gleich grosse Stücke teilen. Auf wenig Mehl zu Kugeln formen. Teigkugeln zu Rondellen à ca. 10 cm Ø auswallen. Füllung mittig auf die Rondellen verteilen. Teigländer mit Wasser bepinseln und Rondellen zu Kugeln verschliessen. Kräuter in ein Bambus-Dampfkorbchen geben. Dim Sum darauf legen. Ca. 8 Minuten dämpfen. Dim Sum anrichten und mit restlicher Sojasauce servieren.