



Dumplings

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|-------------|------------------------------|
| Zubereitung | 1 Std. |
| Ruhezeit | 30 Min. |
| Garzeit | 20 Min. |
| Stück | 24 |
| Gerät | CombairSteamer V2000 ab 2021 |

Teigtaschen mit Pilzfüllung und Ponzu-Soße

Teig

300 g Weizenmehl Type 550

150 ml Wasser

2 g Salz

Füllung

450 g gemischte Pilze (z. B. Austernseitlinge, Champignons, Shiitake), fein gehackt

2 Frühlingzwiebeln, in feinen Ringen

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Chilischote, halbiert, entkernt, gehackt

10 g Ingwer, gerieben

Erdnussöl zum Dünsten

½ Bund Koriander, gehackt

1 EL geröstetes Sesamöl

3 EL Sojasoße

Formen

Maisstärke zum Ausrollen

Öl zum Einfetten





Ponzu-Soße

50 g Staubzucker
50 ml Limettensaft
50 ml Mirin
100 ml Sojasoße

Anrichten

etwas Sriracha

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem festen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

Alle Zutaten bis einschließlich Ingwer in Erdnussöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Koriander begeben, mit Sojasoße und Sesamöl abschmecken. Auskühlen lassen.

Formen

Arbeitsfläche mit Maisstärke bestäuben. Teig ca. 1 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig 24 Kreise von ca. ø10 cm ausstechen. Teigreste verkneten. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Je 1 TL Füllung in die Mitte der Teigkreise geben. Teigrand mit Wasser befeuchten, Teig über die Füllung schlagen. Eine Teigseite rüschenartig falten und an der anderen Seite gut festdrücken. Dumplings auf ein leicht geöltes, gelochtes Edelstahlblech legen.

Dumplings mit Dämpfen 100 °C 20 Minuten lang garen.

Nach dem Garen vom Blech nehmen.

Ponzu-Soße

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Anrichten

Dumplings mit Ponzu-Soße und Sriracha servieren.

Garschritte





Dämpfen 100 °C während 20 Min.

Tipps

Dumpling-Teig ist im Asiamarkt erhältlich.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

