



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-Sauce

Teig

- 300 g Mehl
- 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 Sojasauce

Formen

- Maisstärke zum Auswallen
- Öl zum Einfetten





Ponzu-Sauce

50 g Puderzucker
50 ml Limettensaft
50 ml Mirin
100 ml Sojasauce

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 und mit Ingwer in Erdnussöl in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

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

Formen

Arbeitsfläche mit Maisstärke bestäuben. Teig ca. 1 mm dünn auswallen. Aus dem Teig 24 Rondellen von ca. ø10 cm ausstechen. Teigresten zusammenkneten. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Je 1 TL Füllung in die Mitte der Teigondellen 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 während 20 Minuten garen.

Nach dem Garen vom Blech nehmen.

Ponzu-Sauce

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Anrichten

Dumplings mit Ponzu-Sauce und Sriracha servieren.

Garschritte





Dämpfen 100 °C während 20 Min.

Tipps

Dumpling-Teig ist im Asiamarkt erhältlich.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

