Knusprige Pilz-Dumplings

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	1 Std. 45 Min.

Pilz-Dumplings mit knusprigem Skirt (eine knusprige Schicht aus Mehl und Wasser), in der Pfanne angebraten und gedämpft. Selbstgemacht Sweet-Chili-Sauce wird dazu serviert.

Sweet Chili Sauce

100 g Peperoncini, entkernt, in feinen Würfeln Wasser

Wasser

etwas Salz, für Salzwasser

600 ml Wasser

150 ml Reisessig

150 g Zucker

1 Stange Zitronengras, zerquetscht

6 Knoblauchzehen

1 EL Maisstärke

Füllung

etwas Erdnussöl

450 g gemischte Pilze, fein gehackt

2 Frühlingszwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

10 g Ingwer, gerieben

1 Chili, entkernt, fein gehackt

½ Bund Koriander, fein gehackt

3 EL Sojasauce

1 EL geröstetes Sesamöl

Teig

300 g Mehl

150 ml Wasser

2 Prisen Salz

Dumplings

150 ml Wasser

2 TL Kartoffelstärke

1 TL Weissmehl

1 TL Reisessig

etwas Erdnussöl

Sweet Chili Sauce

Wasser in einer kleinen Pfanne mit hoher Hitze (Stufe P) aufkochen, salzen. Hitze auf mittlere bis hohe Hitze reduzieren (Stufe 7-8) Peperoncini-Würfel beigeben, 30 Sekunden blanchieren, abtropfen. Vorgang mit neuem Wasser noch zwei Mal wiederholen, beiseitestellen. Wasser, Reisessig und Zucker in derselben Pfanne bei hoher Hitze (Stufe 9) aufkochen, Zitronengras beigeben, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) auf ca. 250 ml einkochen lassen. Peperoncini-Würfel und Knoblauchzehen beigeben, bei schwacher Hitze (Stufe 2-3) ca. 1 Stunde köcheln lassen. Zitronengras entfernen. Sauce mit dem Pürierstab grob mixen. Maisstärke mit wenig kaltem Wasser verrühren, Sauce mit der verrührten Maisstärke zurück in die Pfanne geben, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) aufkochen, ca. 3 Minuten köcheln, bis die Sauce bindet. Sweet-Chili-Sauce in eine sterile kleine Flasche füllen, auskühlen lassen.

Füllung

Öl in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) erhitzen. Pilze und alle Zutaten bis und mit Chili beigeben, goldbraun braten. Koriander beigeben, mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken, auskühlen lassen.

Teig

Mehl, Wasser und Salz in einer Schüssel mischen, zu einem festen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Formen

Arbeitsfläche mit etwas Maisstärke bestäuben. Teig ca. 1 mm dünn auswallen. Aus dem Teig ca. 24 Rondellen von je ca. 10 cm Ø ausstechen. Teigreste zusammenkneten, Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte der Teigrondelle geben, Rand mit etwas Wasser befeuchten, Teig über die Füllung schlagen. Eine Randseite mehrfach einfalten, gut festdrücken. Dumplings auf ein leicht geöltes Blech legen.

Dumplings

Wasser, Kartoffelstärke, Mehl und Reisessig in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Etwas Pflanzenöl in der beschichteten Bratpfanne bei hoher Hitze (Stufe 7) erhitzen, Dumplings portionenweise kreisförmig in die Pfanne geben, mit etwas Abstand zueinander. Ca. 3 Minuten anbraten, bis die Unterseiten goldbraun sind. Wasser-Stärke-Mischung nochmals umrühren, und so viel zu den Dumplings giessen, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Zugedeckt bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) ca. 10 Minuten dämpfen. Deckel entfernen und ca. 5 Minuten braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sich eine dünne, goldbraune Kruste an der Unterseite bildet, die sich vom Pfannenboden löst. Dumplings auf einen Teller stürzen. Mit Sweet-Chili-Sauce servieren.

Tipps

Sweet-Chili-Sauce ist im Kühlschrank ca. 1 Monat haltbar.

Für die Dumplings können auch Dumplings-Teigblätter verwendet werden. Diese können in asiatischen Spezialläden im Kühl- oder Tiefkühlregal gefunden werden.

Zubehör

Beschichtete Bratpfanne mit Deckel (28 cm ø)

1 Flasche (ca. 250 ml Inhalt)

Pfanne mit Deckel (ca. 20 cm ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	20.04.2026