



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. Selbstgemachte 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 Reissessig

150 g Zucker

1 Stange Zitronengras,
zerquetscht

6 Knoblauchzehen

1 EL Maisstärke

Füllung

etwas Erdnussöl

450 g gemischte Pilze, fein gehackt

2 Lauchzwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

10 g Ingwer, gerieben

1 Chili, entkernt, fein gehackt





½ Bund Koriander, fein gehackt
3 EL Sojasoße
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 einem kleinen Topf bei hoher Hitze (Stufe P) aufkochen, salzen. Hitze auf mittlere bis hohe Hitze reduzieren (Stufe 7–8), Peperoncini-Würfel hinzufügen, 30 Sekunden blanchieren, abtropfen lassen. Vorgang mit neuem Wasser noch zwei Mal wiederholen, beiseite stellen. Wasser, Reisessig und Zucker in demselben Topf bei hoher Hitze (Stufe 9) aufkochen, Zitronengras hinzufügen, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) auf ca. 250 ml einkochen lassen. Peperoncini-Würfel und Knoblauchzehen zugeben, 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, abkühlen lassen.

Füllung

Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) erhitzen. Pilze und alle Zutaten bis einschließlich Chili hinzufügen, goldbraun braten. Koriander hinzufügen, mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken, abkühlen 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 ausrollen. 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 Teigrondele geben, Rand mit etwas Wasser befeuchten, Teig über die Füllung schlagen. Eine Randseite mehrfach einfallen, gut festdrücken. Dumplings auf ein leicht geöltes Blech legen.

Dumplings

Wasser, Kartoffelstärke, Mehl und Reissessig in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Etwas Pflanzenöl in der beschichteten Bratpfanne bei hoher Hitze (Stufe 7) erhitzen, Dumplings portionsweise 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 Dumpling-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)

Topf mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

