

# GERÜCH[T]E KÜCHE N° 9 DIM SUM – SCHWEINEFLEISCH



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200g Weismehl · 100 ml Wasser · 1/2 TL Rapsöl · 1 weisse Zwiebel  
1 Frühlingszwiebel · 100g Schweinegehacktes · 50g Shiitake-Pilze  
15g Bouillon · 100 ml Wasser · 4 EL BBQ-Sauce (nach belieben)  
eine Kohlblätter für den Bambuskorb\* · Salz · Pfeffer · Rapsöl

NOOCH.CH

# GERÜCH[T]E KÜCHE N° 9 DIM SUM – SCHWEINEFLEISCH

## VORBEREITUNG TEIG

Salz im Wasser auflösen.

Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen, mittig ein Loch machen.

Salzwasser & Öl nach und nach zum Mehl geben, zu einem Teig kneten und in Plastikfolie 30 Minuten ruhen lassen.

## VORBEREITUNG FÜLLUNG

Zwiebel schälen, mit der Frühlingszwiebel sowie den Shiitake-Pilzen fein hacken & in etwas Rapsöl andünsten.

Gehacktes mit den Zwiebeln, Pilzen, etwas Bouillon & BBQ-Sauce vermischen & abschmecken.

## ZUBEREITUNG DIM SUM

Den Teig portionieren (ca. 25g/Stk.) und mit Hilfe eines Holzes auf eine Dicke von

ca. 3mm rund ausrollen.

Teig in die Hand nehmen & einen grossen Teelöffel der Füllung (ca. 25g) in die Mitte geben.

Die Ränder in gleichmässigen Falten aufeinanderlegen & in der Mitte fest zusammendrücken.

Wichtig: Den Rand fest verschliessen!

Tipp: Man kann eine typische Tortelloni-form machen. Kohlblätter im Bambuskorb\* verhindern ein Festkleben!

Bambuskorb\* über eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen.

Die Dim Sum darin für 15 Minuten dämpfen.

## ANRICHTEN

Dim Sum mit Sojasauce oder beliebigen Dips servieren – **En Guete!**

