

Schwitzende Ferkel im Dampfbad

Zubereitungszeit:

ca. 60 – 90 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 g Schweinehack
2 Knoblauchzehen
5 Champignons
1 EL Ingwer
Salz
Pfeffer
1 Kopf grüner Salat
Sojasauce
Diverse Asia Saucen (scharf, süß-sauer, etc.)

Teig

250 g Mehl
125 ml Wasser
Salz
1 Ei

BAMBUSDÄMPFER ! STÄBCHEN !



Zubereitung:

Teig

Für zwei Dutzend Dim Sum mische die 250 g Mehl und 125 ml Wasser mit einem Teelöffel Salz und einem Ei, bis ein glatter Teig entsteht, der gut zu verarbeiten ist. Je nach Größe vom Ei od. der Saugfähigkeit des Mehls müssen etwas mehr Wasser zugeben oder etwas mehr Mehl. Lassen den Teig dann zugedeckt eine halbe Stunde ruhen. Wenn das Mehl gequollen ist, wird der Teig sehr dünn ausgerollt und mit einem Glas Kreise ausgestochen (ca. 10 cm Durchmesser).

Füllung

Brate die 250 g gehacktes Schweinefleisch an (kann auch roh für den Mix verwendet werden), fügen zwei zerdrückte Knoblauchzehen und 1 EL (eher weniger) gehackten Ingwer dazu. Anschließend kommen noch fünf feingehackte Pilze hinzu. Salzen und pfeffern. Falls das Fleisch gebraten wurde zuerst etwas abkühlen lassen.

Auf jeden Teigkreis setzen Sie dann einen Esslöffel der jeweiligen Füllung und drücken das Teigstück oben wie ein kleines Säckchen zusammen (Ziehharmonika-Technik).

Bambusdämpfer

Kleide den Bambusdämpfer mit Salatblättern aus (od. Backpapier). Befülle einen Topf zu 2/3 mit kochendem Wasser, setze Dämpfeinsatz auf. Setze jetzt die Dim Sum darauf. Lass alles zugedeckt eine Viertelstunde dünsten.

Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc – IRO, so kalt wie möglich

Kochabend:

14. Jun, 2017 / Vogesen und Milles