

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Grammel Dumplings

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für den Dumpling Teig

- 285 g Mehl (glatt)
- 175 g Wasser
- 5 g Salz

Für die Dumplings

- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)
- 1 Bambuskorb zum Dämpfen
- 1 Stück Backpapier

Für die Fülle

- 500 g Schweinefett
(„Filz“ oder Rückenspeck zum Grammeln auslassen) oder 200 g fertige
Grammeln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch

Für den Krautsalat

- 200 g Braunschweiger Kraut (in einzelne Blätter zerteilt)
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 EL Sojasauce
- Saft einer Limette
- brauner Zucker

Zubereitung

- 1.** Für den Dumpling Teig zuerst das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben. Dann das Wasser aufkochen lassen, direkt zum Mehl gießen und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in etwas Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- 2.** Für die Fülle das Schweinefett würfelig schneiden (evtl. das Fett vorher kurz einfrieren) und anschließend in einem Topf bei mittlerer Hitze „auslassen“. Wenn die Grammeln hellbraun sind, das überschüssige Fett abgießen und die feinwürfelig geschnittene Schalotte und den gehackten Knoblauch zu den Grammeln geben. Alles kurz anrösten, dann vom Herd nehmen, überkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch würzig abschmecken.
- 3.** Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem Ausstecher runde Kreise ausstechen. Nun etwas Füllung in die Mitte geben, die Kreise zu Halbkreisen zusammenlegen und die Ränder mit Wasser einreiben und andrücken.
- 4.** Die Dumplings nun auf ein Stück Backpapier in den Bambuskorb legen, diesen über einen Topf mit kochendem Wasser stellen und die Dumplings zugedeckt etwa 7 Minuten darin dämpfen.
- 5.** Für den Krautsalat die rohen Krautblätter in etwas Olivenöl anbraten. Das gebratene Kraut in Streifen schneiden und mit der Sojasauce, etwas braunem Zucker und dem Limettensaft würzen.
- 6.** Zum Schluss das Kraut mittig auf einen flachen Teller geben und die gedämpften Teigtaschen darauf anrichten.