

Weizenteig

Zutaten:

Weizenteig für 30 Stück:

200 ml kochendes Wasser

300 g Weizenmehl W480 oder Type 405

1/2 Teelöffel Salz

Fleischfüllung:

350 g Faschiertes vom Schwein

2 cm Ingwer

1 Frühlingszwiebel

etwas Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 EL Sojasauce

2 EL Austernsauce

Öl

Salz

Pfeffer

Rotkohl Füllung:

250 g Rotkraut

100 g Sauerkraut

1 Frühlingszwiebel

1/2 Knoblauchzehe

2 cm Ingwer

Öl

Sojasauce

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

Weizenteig:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kochendes Wasser zum Mehl dazugeben und für ein paar Minuten zu einem Teig kneten. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt für 1 h rasten lassen.

Zusammenbauen:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und sehr dünn ausrollen, nach Belieben rund ausstechen. Einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zu Taschen formen.

Dämpfen:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die fertigen Teigtaschen in ein Dampfkorbchen setzen, 25 min dämpfen.

Kochen:

Wasser zum Kochen bringen. Salzen.

Teigtaschen dazugeben. Kaltes Wasser nachgießen.

Zugedeckt für 5 bis 10 min kochen. Nach dem Kochen kalt abschrecken.

Braten:

Eine Pfanne mit Öl erhitzen.

Die Dim Sum auf einer Seite gut bräunen. Mit etwas Wasser aufgießen, bis die Dim Sum zu 1/3 bedeckt sind. Zudecken und Wasser verkochen lassen.

Danach etwas Öl dazugeben und nochmals kurz braten.

Füllungen:

Fleischfüllung:

Ingwer, Zwiebel, Petersilie, Knoblauchzehe fein hacken. In Öl anbraten. Alle Zutaten miteinander vermischen und gut verkneten.

Rotkohl Füllung:

Kohl, Sauerkraut, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. In Öl braten, bis das Gemüse etwas weich ist. Salzen, pfeffern, zuckern und mit Sojasauce würzen.