

Zutaten

- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Black Bean Paste
- 1 kleine Möhre, fein gewürfelt
- 50 g Shiitake Pilze, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- 4 rote Chilis (Chilisaat von nur 2 Chilis!)
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Zucker
- 100 ml weißer Essig
- 100 ml Brühe
- 20 ml thailändische Fishsauce

Vorspeise, Fingerfood

Dim Sum mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce

Entdecken Sie unser köstliches Dim Sum Rezept! Bereiten Sie diese asiatischen Köstlichkeiten selbst zu. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Chili, Knoblauch nach Geschmack
2. Zwiebel und Gemüse, wenn nötig schälen und so fein wie möglich schneiden bzw. hacken. Ebenso wie die Soßen mit dem Hack vermischen. Die Fleischmasse sehr würzig abschmecken. Teigblätter mit je einem TL Füllung versehen und verschließen. Im Dampfkorb ca. 10 Minuten dämpfen.
3. Chili und Knoblauch möglichst fein schneiden. Leicht anschwitzen, restliche Zutaten hinzugeben, einkochen und pürieren.