



Zutaten

- Teig für Dim Sum
- 250 g Mehl
- 100 g Wasser, lauwarm
- 1 gute Prise Salz
- Dampfkorb aus Bambus
- Schweinefleischfüllung:
- 200 g Schweinehack
- 1 EL Black Bean Paste
- 1 TL Fishsauce
- 1 kleine Möhre, fein gewürfelt
- 50 g Shiitake Pilze, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- Chili, Knoblauch nach Geschmack
- Sweet Chili Sauce:
- 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, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Dim Sums & Sweet Chili Sauce

In der Asia -Küche geht es heiss her!

So wird's gemacht:

1. Teig Dim Sum:
2. Bei Bedarf vorsichtig Wasser hinzufügen.
3. Der Teig sollte mindestens 1 Stunde ruhen.
4. Danach in Stücke schneiden und diese sehr dünn ausrollen.
5. Teigblätter von ca. 6 cm Durchmesser ausrollen.
6. Schweinefleischfüllung:
7. Zwiebel und Gemüse, wenn nötig schälen und so fein wie möglich schneiden bzw. hacken.
8. Ebenso wie die Soßen mit dem Hack vermischen.
9. Die Fleischmasse sehr würzig abschmecken.
10. Teigblätter mit je einem TL Füllung versehen und verschließen.
11. Im Dampfkorb ca. 10 Minuten dämpfen.
12. Sweet Chili Sauce:
13. Chili und Knoblauch möglichst fein schneiden.
14. Leicht anschwitzen, restliche Zutaten hinzugeben, einkochen und pürieren.