

Siu Mai - mit Schwein & Garnelen

Vorbereitung 90 Minuten,

Wartezeit 30-60 Minuten,

Garzeit 10-12 Minuten

Zutaten für 4 Personen (40 Stück)

- 250 g Mehl
- 125 ml kochendes Wasser
- Salz

Für die Füllung

- 200 g Schweinefleisch
- 1 Shiitake
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin
- 1 TL Sesamöl
- 1 Frühlingszwiebel
- 200 g Garnelen
- 1 EL Speisestärke, bei Bedarf
- etwas brauner Zucker
- Salz, Pfeffer

Zum Dekorieren

- 1-2 EL Erbsen

1. Mehl, Wasser und Salz mit einem Spatel vermischen, dann etwa 10 Minuten lang zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30-60 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

2. Für die Füllung das Schweinefleisch mit dem gehackten Pilz, der Sojasauce, dem Mirin und dem Sesamöl zu einer Paste verarbeiten. Frühlingszwiebel und Garnelen hacken und unter die Masse rühren. Die Füllung sollte klebrig sein. Bei Bedarf noch etwas Speisestärke hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Teig dünn ausrollen. Kreise mit 8-10 cm Durchmesser ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte setzen und die Ränder der Teigkreise mit Wasser anfeuchten. Das Teigblatt in die Hand legen. Den Teig zur Schale biegen und mit der anderen Hand rundum kleine Fältchen in den Rand drücken. In der oberen Mitte soll ein kleines Loch bleiben. Das Körbchen mit der Hand in eine runde Form bringen und die Falten anlegen. **4.** Jede Körbchenfüllung mit einer Erbse garnieren. Die Körbchen aufrecht 10-12 Minuten im Dampf garen.

TIPPS

Wenn Sie die Teigtaschen vor dem Garen 1-2 Stunden ins Gefrierfach legen, bleiben sie beim Garen besser in Form.

In asiatischen Lebensmittelgeschäften kann man Teigblätter auch fertig kaufen, meist in Packungen mit 30-40 Stück. Welche Form und Größe Sie wählen, hängt davon ab, wie Sie Ihre Teigtaschen gestalten möchten.