



# Dumplings

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Stück	24
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Teigtaschen mit Pilzfüllung und Ponzu-Soße

## Teig

300 g Weizenmehl Type 550

150 ml Wasser

2 g Salz

## Füllung

450 g gemischte Pilze (z. B. Austernseitlinge, Champignons, Shiitake), fein gehackt

2 Frühlingzwiebeln, in feinen Ringen

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Chilischote, halbiert, entkernt, gehackt

10 g Ingwer, gerieben

Erdnussöl zum Dünsten

½ Bund Koriander, gehackt

1 EL geröstetes Sesamöl

3 EL Sojasoße

## Formen

Maisstärke zum Ausrollen

Öl zum Einfetten





## Ponzu-Soße

---

50 g Staubzucker  
50 ml Limettensaft  
50 ml Mirin  
100 ml Sojasoße

## Anrichten

---

etwas Sriracha

## Teig

---

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem festen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

## Füllung

---

Alle Zutaten bis einschließlich Ingwer in Erdnussöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Koriander begeben, mit Sojasoße und Sesamöl abschmecken. Auskühlen lassen.

## Formen

---

Arbeitsfläche mit Maisstärke bestäuben. Teig ca. 1 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig 24 Kreise von ca. ø10 cm ausstechen. Teigreste verkneten. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Je 1 TL Füllung in die Mitte der Teigkreise geben. Teigrand mit Wasser befeuchten, Teig über die Füllung schlagen. Eine Teigseite rüschenartig falten und an der anderen Seite gut festdrücken. Dumplings auf ein leicht geöltes, gelochtes Edelstahlblech legen.

Dumplings mit Dämpfen 100 °C 20 Minuten lang garen.

Nach dem Garen vom Blech nehmen.

## Ponzu-Soße

---

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

## Anrichten

---

Dumplings mit Ponzu-Soße und Sriracha servieren.

## Garschritte

---





**Dämpfen 100 °C während 20 Min.**

## Tipps

---

Dumpling-Teig ist im Asiamarkt erhältlich.

## Zubehör

---

Edelstahlblech gelocht

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 26.01.2022

