

## Dim Sum Siu Mai

### Zutaten:

#### *Teig*

250 g Mehl  
1 dl warmes Wasser

#### *Füllung*

50 g Shiitakepilze  
100 g rohe geschälte Crevetten  
300 g Schweinehackfleisch  
1 TL weiche Butter  
1 EL Sojasauce  
1 EL Reiswein oder trockener Sherry  
½ TL Zucker  
1 TL Maizena  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Auswallen  
Sojasauce oder süss-saure Chilisauce zum Dippen



### Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl und Wasser mischen und zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ½ Stunde ruhen lassen.

Den harten Stiel der Shiitakepilze entfernen, dann die Hüte fein hacken. Die Crevetten ebenfalls hacken. Beides mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Butter, Sojasauce, Reiswein oder Sherry und Zucker beifügen und alles gut mischen. Das Maizena darüber sieben, gut untermischen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Den Teig in 30 gleichmäßige Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese mit dem Wallholz zu Rondellen von etwa 10 cm Durchmesser auswallen. Die Füllung in die Mitte der Rondellen verteilen. Die Ränder mit Wasser anfeuchten, die Teigrondellen zusammenfalten und gut andrücken.

Die Dim Sum in einen leicht ausgebutterten Dampfeinsatz oder in ein mit Backpapier ausgelegtes Bamubskörbchen legen; die Teigtäschchen sollten sich dabei nicht berühren, sonst kleben sie nach dem Dämpfen aneinander. Über dem aufsteigenden Dampf etwa 12 Minuten garen.