

## **Dim Sum**

In Wok wenig Wasser einfüllen. Bambusdampfkorb mit Salatblättern auslegen, und in den Wok stellen

### **Shanghai – Dumplings**

#### Zutaten:

- 15 Wan-Tan-Blätter gekauft ( oder selber gemacht )
- 1 Sülze
- 1 TL Ingwer, sehr fein gehackt
- 1 Frühlingszwiebel, sehr fein gehackt
- 100 g Gehacktes Gemischt
- Neutrales Oel zum Anbraten
- Ca. 1 EL Sojasauce
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesamöl
- Salatblätter



#### Zubereitung:

Hackfleisch anbraten. Aufpassen, dass es krümelig wird und keine „ Kiesel – Steine“ entstehen. Mit Sojasauce würzen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zucker und Sesamöl begeben und ca.10 Min. mitbraten. Mit Sojasauce abschmecken und auskühlen lassen.

Wan - Tan - Blätter auf einer Seite mit Wasser bestreichen. Sülze fein hacken. Ca. 1 TL Sülze auf den Teig geben, darüber ca. 1 TL Füllung. Teig über der Füllung mit leichter Drehung gut verschliessen.

Im Bambus ca. 15 Min. dämpfen