

Dumplings, Hackfleisch-Füllung, Miso-Dip, süßsaure Soße

Für zwei Personen

Für den Dumpling-Teig:

280 g Weizenmehl, 405 40 g Stärke Salz

Für die Dumpling-Füllung:

300 g Schweinehackfleisch 200 g Chinakohl 1 Karotte
4 Knoblauchzehen 3 Zweige Petersilie 3 Zweige Basilikum
1 Zweig Koriander 4 EL Sojasauce 3 EL Austernsauce
1 EL Ponzu 1 EL Mirin 1 TL Reissessig
2 EL Sesamöl Salz Pfeffer

Für den Miso-Dip:

2 TL helle Misopaste 4 g Ingwer 1 TL Honig
4 EL Reissessig

Für die süßsauer-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Karotte $\frac{1}{2}$ Paprika 1 Dose Ananas mit Saft
1 EL Tomatenmark 3 EL Apfelessig 1 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl 1 EL Speisestärke 1 EL brauner Zucker
Salz

Für den Chili-Gurkensalat:

1 Gurke 2 Knoblauchzehen 1 Chili
1 Zweig Koriander 1 EL Sojasauce 1 EL Reissessig
1 TL Chiliöl 1 TL Sesamöl 1 TL brauner Zucker
Salz

Für den Dumpling-Teig:

160 ml heißes Wasser zum Kochen bringen und mit zwei chinesischen Essstäbchen das Mehl und Salz mit dem heißen Wasser verrühren.

Anschließend den Teig 3 Minuten kneten, dann mit einem Küchenhandtuch abdecken und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach den Teig noch einmal kurz kneten und in eine lange Rolle formen.

Teig-Rolle in 1,5 cm breite Stückchen schneiden. Diese Stücke kreisförmig ausrollen und mit Stärke bestreichen, damit Sie nicht kleben.

Für die Dumpling-Füllung:

Karotte schälen, Knoblauch abziehen und beides fein hacken.

Chinakohlblätter und Kräuter fein hacken. Gemüse mit Sojasauce, Austernsauce, Ponzu, Mirin und Reissessig in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und rohes Hackfleisch unterrühren.

Einen Teelöffel der Füllung auf die Mitte der kreisrunden Teigstücke geben und an den oberen Rändern zusammendrücken.

Die vorbereiteten Dumplings in eine Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur in etwas Sesamöl 3 Minuten anbraten. Danach die Dumplings mit 100 ml Wasser in der Pfanne übergießen und den Deckel darauf geben. Für weitere 3-5 Minuten ziehen lassen.

Für den Miso-Dip:

Ingwer schälen und fein hacken. Alle übrigen Zutaten damit vermischen, bis sich die Misopaste komplett aufgelöst hat.

Für die süßsauer-Sauce:

Karotte schälen und fein hacken. Paprika entkernen und fein hacken.

Die Ananasringe aus der Dose fein hacken.

Einen Teil vom Ananassaft mit Speisestärke vermischen. Diese Mischung mit restlichem Ananassaft, Apfelessig, Tomatenmark, Sojasauce, 1 EL Sesamöl, Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Karotte, Ananas und Paprika in einer Pfanne mit etwas Sesamöl kurz anbraten und zu der Sauce hinzugeben. Bei leichter Temperatur 5-10 Minuten köcheln lassen.

Für den Chili-Gurkensalat:

Gurke waschen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit zwei Prisen Salz in eine Schüssel geben, damit das Wasser der Gurke entzogen wird, später das Gurkenwasser abgießen.

Knoblauch abziehen und mit Chili und Koriander zusammen fein hacken.

Anschließend mit Sojasauce, Reissessig, Chiliöl, Sesamöl und Zucker vermischen. Gurkenscheiben mit dem Dressing vermengen.

Nicolas Heuss am 27. November 2023