

Dumplings mit Hackfleisch-Füllung, Feigen-Chili-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Mehl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g Hähnchenhackfleisch	150 g Weißkohl	1 Möhre
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2-3 cm Ingwer
2 EL Sojasauce	Spritzer Fischsauce	1 ½ Bund Koriander
1 Prise gemahl. Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

3 EL Sesamöl

Für die Sauce:

150 g getrock. Feigen	1-2 Frühlingszwiebeln	1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	1 milde rote Peperoni	2-3 cm Ingwer
2 EL Honig	2 EL Sojasauce	2 EL Austernsauce
1 Spritzer Fischsauce	3 EL Sesamöl	½ Bund Koriander

Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb	2-3 Zweige Koriander	3-4 EL gesalzene Erdnüsse
1-2 Blätter essbares Blattgold		

Für den Teig: Das Mehl salzen. Dann 180 ml heißes Wasser zufügen und alles zu einem Teig verrühren. Anschließend in der Küchenmaschine auf Stufe 2 von 10, 10 Minuten verkneten.

Für die Füllung: Kohl fein hacken. Möhre schälen und fein reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Koriander ebenfalls fein hacken. Hackfleisch mit Kohl, Möhre, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mischen, mit Fischsauce und Sojasauce abschmecken und beiseite stellen.

Für die Fertigstellung: Teig bemehlen und mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Dann rund ausstechen, mit 1 TL der Masse befüllen und zu Dumplings formen, beiseitestellen.

Pfanne mit Sesamöl erhitzen und die Dumplings anbraten, leicht salzen, 100 ml Wasser angießen und einen Deckel auf die Pfanne legen.

Dumplings 10 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen.

Für die Sauce: Feigen in Streifen schneiden. Gemüsezwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer reiben, Peperoni klein hacken.

Sesamöl in Pfanne erhitzen. Feigen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hineingeben und mit etwas Wasser, Honig, Sojasauce, Austernsauce, Fischsauce und Peperoni einköcheln lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, Koriander abbrausen und trockenwedeln.

Beides hacken und zum Schluss in die Sauce geben.

Für die Garnitur: Limette heiß abspülen, die Schale abreiben und über das Gericht streuen. Koriander hacken und ebenfalls über das Gericht streuen.

Erdnüsse etwas anrösten und als Garnitur verwenden. Blattgold ebenfalls als Garnitur verwenden.

Tanja Barbei am 12. Juni 2024