



## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 1 EL   | ♦ Wonder Wok             |
| 100 g  | Shiitake Pilze           |
| 350 g  | Faschiertes, vom Schwein |
| 1      | Frühlingszwiebel         |
| 1      | Ei                       |
| 1 TL   | Sojasauce                |
| 1.5 EL | Mirin                    |
| 25     | Wonton Teigblätter       |

# Siu Mai mit Schweinefleisch

🕒 30–35 Min    ❤️ ❤️ ❤️

## Zubereitung

- 1 Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. In einer Schüssel Schweinefleisch, Gewürze, Sojasauce, Ei, Zwiebel, Mirin und fein gehackte Pilze vermischen.
- 2 Mit Daumen und Zeigefinger eine „O“-Form formen. Einen Wonton-Teigmantel über die Öffnung legen und einen Löffel Füllung in die Mitte drücken. Zu einem runden Knödel formen und den Boden vorsichtig flach drücken.
- 3 Einen Bambuskorb mit perforiertem Backpapier auslegen. Etwa 300 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- 4 Die Siu Mai in den Dampfgarer geben, abdecken und 8–10 Minuten dämpfen.
- 5 Sofort mit einer beliebigen Dip-Sauce servieren.

