



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.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

