

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	Frühlingzwiebel
1	Ei
1 TL	Sojasauce
1.5 EL	Mirin
25	Wonton Teigblätter