Rezept

Dim sum

Ein Rezept von Dim sum, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	Klebreis
1 Stück	Ingwer (etwa 2 cm)
500 g	nicht zu fettes Schweinehackfleisch
3 EL	Sojasauce
1 TL	Zucker
	1/2 EL Schweineschmalz, Butterschmalz oder einfach Butter
1	kleiner Chinakohl
2 EL	Reiswein
2 EL	Sesamöl
2	Knoblauchzehen
2 Zweige	Koriander
1	Eiweiß
1 EL	Reiswein
250 g	Mehl + ein wenig mehr zum Ausrollen des Teiges
	Salz
	5-6 getrocknete Mu-Err-Pilze
2 EL	Öl
2 EL	Sojasauce
1 TL	Chiliöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 6 oder für 8: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für die Reisbällchen den Reis in ein Sieb schütten, kalt abbrausen, in eine Schüssel füllen und gut Wasser drübergießen. Den Reis über Nacht einweichen.

2. Am nächsten Tag geht es erst einmal mit den Teigtäschchen weiter: Mehl mit Schmalz oder Butter, Salz und gut 100 ml warmem Wasser verkneten, zu einer Kugel rollen und unter einem Tuch wenigstens 30 Minuten – länger schadet nichts – ruhen lassen. Die Pilze 30 Minuten in Wasser einweichen.

3. Zurück zu den Reisbällchen: Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Den Koriander abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Fein gehackte Zutaten mit Hackfleisch, Eiweiß, Sojasauce, Reiswein und Zucker verkneten und zu etwa walnussgroßen Bällchen formen. Den Reis in einem Sieb abtropfen lassen und auf einen Teller schütten. Die Bällchen drin wälzen, bis sie rundherum voll Reis sind. In ein (am besten doppelstöckiges) Dämpfkörbchen legen, zudecken.

4. Für die Teigtäschchen den Chinakohl putzen, waschen und klein schneiden. Von den Pilzen die Stiele abschneiden, die Hüte in Streifen schneiden. Chinakohl und Pilze im Öl unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Mit dem Reiswein ablöschen und ein wenig abkühlen lassen. Mit Sojasauce, Sesamöl und Chiliöl abschmecken.

5. Den Teig nochmals durchkneten und kleine Stücke – wieder walnussgroß – abnehmen. Jeweils auf der Arbeitsfläche auf wenig Mehl dünn und rund ausrollen. In der Mitte mit der Füllung belegen und den Teig darüber zusammenfassen und leicht verdrehen. Die Teigtäschchen auf der Arbeitsfläche liegen lassen und mit einem Küchentuch abdecken.

6. Zum Dämpfen der Bällchen und Täschchen in einem ausreichend großen Topf oder Wok (das Körbchen muss reinpassen) 2-3 cm hoch Wasser einfüllen und aufkochen. Das Dämpfkörbchen mit den Reisbällchen reinsetzen, Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 30 Minuten dämpfen. Dabei ab und zu mal kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf oder Wok ist. Falls nötig, etwas heißes Wasser nachschütten.

---

7. Reisbällchen rausheben, die Teigtäschchen ins Körbchen legen und etwa 10 Minuten dämpfen. In der Zeit schon mal mit den Reisbällchen anfangen.