

Rezept

Gefüllte Brötchen

Ein Rezept von Gefüllte Brötchen, am 25.03.2023

Zutaten

500 g Mehl	½ Päckchen Hefe
1 ½ EL Zucker	Salz
200 g mageres Schweinefleisch (z. B. Schweineschnitzel)	150 g Chinakohl
1 frische rote Chilischote	1 Frühlingszwiebel
1 TL Sesam-Würzöl (Asienladen) etwas Öl	1 EL helle chinesische Sojasauce
	Mehl zum Arbeiten
	Dämpfkörbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Für die Brötchen das Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde eindrücken. Die Hefe mit ca. 275 ml lauwarmem Wasser verrühren, 1 EL Zucker und eine kleine Prise Salz zugeben. Die Hefemischung kurz ruhen lassen, bis sie Blasen wirft, dann in die Mehlmulde gießen und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig vermischen, gut durchkneten.
2. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt ca. 2 Std. warm gehen lassen, bis er doppelt so dick geworden ist. Den Teig noch einmal durchkneten und erneut zugedeckt 2 Std. gehen lassen.
3. Für die Füllung das Schweinefleisch erst in feine Streifen, diese dann in winzige Würfel schneiden. Den Chinakohl und die Frühlingszwiebel putzen, waschen und ganz fein hacken. Die Chili waschen, putzen und aufschlitzen, die Kerne entfernen und die Schote fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit Sojasauce, restlichem Zucker und dem Sesam-Würzöl vermischen, mit Salz abschmecken.
4. Den Teig zu ca. 5 cm dicken Rollen formen, diese in fingerdicke Scheiben schneiden und auf wenig Mehl zu ca. 8 cm Ø großen Kreisen ausrollen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte jeden Kreises geben und die Ränder nach oben anheben, fest zusammendrücken.
5. Ein Dämpfkörbchen leicht ölen, die Brötchen mit etwas Abstand hineinsetzen und über sanft kochendem Wasser 20-25 Min. dämpfen. Warm servieren.