



China Dim Sum mit Garnelenefüllung

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Kleine Leckerbissen, die das Herz berühren (Wörtliche Übersetzung)

Zutaten

- Für den Dim Sum - Teig:
 - 200 g Mehl, gesiebt
 - 100 ml - 110 ml Wasser
 - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
 - 10 Stück küchenfertige Garnelen ohne Schale und Darm, gehackt
 - 3 El Sesamöl
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 3 - 4 Scheiben Ingwer, fein gewürfelt
 - 2 - 3 junge Lauchzwiebeln (nach Größe), gewürfelt
 - 2 El Asia Soße aus dem Asia - Shop
 - 2 - 3 Chinakohlblätter für den Dampfkorb
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Garnelen zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und hacken.

Schritt3

Die Knoblauch, Ingwer - und Chiliwürfelchen in heißem Sesamöl anschwitzen und für ca. 1 min. erst den Lauch dazu geben, danach die gehackten Garnelen.

Schritt4

Etwas "glasig angehen" lassen, etwas Zitronenabrieb, Salz, wenig Pfeffer und die Asia Sauce dazu geben.

Schritt5

Der Dim Sum - Teig:

Schritt6

Aus dem Mehl, 1 Prise Salz und dem Wasser einen glatten, geschmeidigen Teig kneten, zu Einer Kugel formen und abgedeckt ca. 20 min. ausruhen lassen.

Schritt7

Das Füllen:

Schritt8

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Schritt9

Kleine, runde Plättchen (12 cm Durchmesser) mit einer Kaffeetassen oder Glas ausstechen.

Schritt10

Einen gehäuften Esslöffel Füllung in die Mitte setzen und zu kleinen Säckchen drehen, etwas zusammendrücken oder mit Schnittlauch zu binden.

Schritt11

In einem Garkorbchen oder einen Siebeinsatz erst die Chinakohlblätter geben, dann die Dim Sum und über kochendem Wasser, zugedeckt ca. 20 min. dämpfen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Sofort anrichten und mit Soja - Soße zum Dippen zu Tisch geben.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** dim sum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/china-dim-sum-mit-garnelenefuellung/>