



Dim Sum mit Schweinemett

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Leckere, fernöstliche Fingerfood, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Dim Sum:
- 16 Wan Tan Blätter aus dem Asia Laden
- 200 g Schweinemett
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Tl geriebener Ingwer
- 1 kleiner Zweig frischer Koriander
- 1 Tl Himbeeressig
- 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- Salz, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Das Schweinehack mit den Schalotten, dem geriebenen Ingwer, gehacktem Koriander und 1 Tl Himbeeressig gut vermischen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Wan Tan Blätter zunächst etwas wässern, trocken tupfen und auslegen.

Schritt3

In die Mitte 1 Tl Schweinehack Masse geben. Die Ränder, mittels eines Küchenpinsels mit verklappertem Eiweiß einstreichen, zur Mitte hin falten und fest zusammen drücken.

Schritt4

In heißem Rapsöl knusprig ausbacken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Heiß und knusprig mit süßsaurer, scharfer Chinasoße servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** dim sum, leckere

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