

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Dim Sum

Diese Teigtaschen bescheren Ihnen eine kleine Bastelstunde in der Küche, die der ganzen Familie Spaß machen wird. Die Wan-Tan-Blätter reißen leicht, deshalb sollte man sie in größerer Menge vorrätig haben.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Für die Füllung das Fleisch kalt abbrausen, sorgfältig trocken tupfen und fein hacken.
2. Den Ingwer schälen und fein würfeln; die Hälfte zur Seite stellen. Den Koriander kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und mit der Hälfte des Ingwers und dem Fleisch vermengen.
3. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Mit dem Sesamöl unter die Fleischmasse rühren.
4. Jedes Wan-Tan-Blatt großzügig mit Wasser einpinseln und mit je 1 TL Füllung belegen. Die Ecken fest zusammendrücken und kleine Taschen formen (wie im Bild zu sehen); alternativ zu Päckchen rollen oder falten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigtaschen mit der Nahtstelle nach unten daraufsetzen.
5. Dim Sum auf der Einschubebene 2 im „VITAL-Dampf“-Programm bei 99 °C 39 Minuten lang dämpfen.
6. Inzwischen die Zutaten für die Sauce in einem Topf erwärmen. 2 Minuten lang köcheln, dann durch ein Sieb abgießen.

Anrichten

Chilis und geputzte Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und mit Korianderblättern über die Dim Sum streuen.

Geheimtipp des Küchenchefs

Als Dim Sum werden kleine Teigtaschen bezeichnet, die mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Eiern oder sogar süßen Zutaten gefüllt sind. Zu pikanten Dim Sum schmeckt eine scharfe Würzsauce wie Nam Pla sehr gut.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

Für die Dim sum

150 g Schweinefilet oder Schweinelende
30 g Ingwerwurzel
4 Korianderzweige
1 Knoblauchzehe
1 TL Sesamöl
16 Wan-Tan-Blätter

Für die Nam pla dressing

100 ml Limettensaft
100 g Zucker
50 ml Fischfond
50 ml Reisessig
30 g geschälte, fein gehackte Ingwerwurzel
½ Zitronengrasstange
½ grüne Chili
½ rote Chili
1 Frühlingszwiebel
3-4 Korianderzweige

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 30 Minuten
Temperatur: 99 °C
Programm: VITAL-Dampf
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89