



Peter's Dumplings

... echt aus Shanghai ...



Teig:

Dumplingmehl (Asialaden) und Wasser (keine Gewürze, kein Öl, Wasser vorzugsweise lauwarm)

Damit die Dumplings später schön weich sind muss man den Teig in einer großen Schüssel kneten bis Oberfläche extrem glatt (min 10min; soft and smooth, nicht klebend). Das Wasser wird dabei in kleinen Portionen zugegeben, damit es sich gut mit dem Mehl verbinden kann.

Teig ca 45min ruhen lassen und kurz vor der Verarbeitung erneut durchkneten.

Zwischenzeitlich einen großen Topf mit Wasser aufsetzen (ohne Salz).

Füllungen:

Ei-Schnittlauch:

Rührei ohne Gewürz und ohne Milch herstellen und kalt werden lassen. Im kalten Zustand klein hacken. Schnittlauch waschen und so fein wie möglich hacken.

Ei und Schnittlauch 1:1 (Volumenverhältniss)

Gemüsemischung:

Porree: 1 Stange ganz fein geschnitten.

1 Chinakohl: waschen und anschl die Blätter ganz trocken tupfen. Kohl ganz fein hacken und die Masse danach mit der Hand oder in einem Handtuch erneut ausquetschen (verbleibendes Wasser würde die Dumplings später aufgehen lassen).

Pilze (nach Wahl) säubern und ganz fein hacken

Ingwer noch feiner hacken, da er hart bleibt.

Mengen: alle Zutaten 1:1.

Nach Belieben zu einer oder beiden Massen Schweinehack zugeben. Fetttes Hack verwenden (Hüfte, Mett).

Beide Füllungen werden dann mit etwas Salz, etwas Sojasauce, etwas Sesamöl und reichlich Erdnußöl (wirkt als Feuchtigkeitsspender) gewürzt. Abschmecken.

Die Mischung ca 10 min verrühren, damit sich die Aromen gleichmäßig verteilen.



Eine Probe der Mischung kurz in der Mikrowelle erhitzen und probieren. Dann Ansätze ggf nachwürzen.
Zum Würzen und Essen werden 2 verschiedenen Sojaqualitäten verwendet.

Teig ausrollen:

Auf einer gemehlten Fläche (vorzugsweise Holzbrett) den Teig ausrollen. Etwas von der gesamten Menge abnehmen und zu einer Wurst (ca 2-3 Durchmesser) rollen. Die Rolle dann in ca 2cm Scheiben schneiden. Die Kugeln mit dem Handballen flach drücken und anschließend mit einem kleinen Nudelholz kreisrund ausrollen. Dabei das Teigplättchen im Kreis drehen, so dass die Mitte etwas dicker bleibt als der Rand. Durchmesser ca 9cm.

Kochen:

Die Dumplings werden ohne Salz gekocht. Wie bei Raviolis sind sie fertig wenn sie an die Oberfläche kommen. Wegen der reichhaltigen Füllung dann noch ca 5min bei niedriger Temp köcheln.

Braten:

Die rohen Dumplings auf einer Seite in einer Pfanne mit reichlich Öl braten. Ggf zwischendurch Wasser zugeben und verkochen lassen. Weiterbraten. Auf diese Weise braten, bis sie gar sind. Die Dumplings werden erst zum Schluß gewendet und dann aus der Pfanne genommen. So erhalten sie auf einer Seite eine goldgelbe Kruste.

Servieren:

Zu den Dumplings erhält jeder ein kleines Schälchen Sojasauce.

