

Xiao Long Bao mit Hühnerfleisch und Garnelen

Gesamtzeit **145 Min.** 75 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 60 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.170 kJ / 519 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **35 g**
Kohlenhydrate: **62 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Brühe:

250 ml Gemüsebrühe
1 TL Gelatine

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
80 ml heißes Wasser

Für die Füllung:

150 g gehacktes Hühnerfleisch
50 g fein gehackte Garnelen
1 Frühlingszwiebel
1 cm frisch geriebener Ingwer
1 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
0,5 EL Kikkoman geröstetes
Sesamöl
0,5 TL Zucker
0,25 TL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Für Dip 1:

3 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
0,5 EL Kikkoman geröstetes
Sesamöl

0,5 cm frisch geriebener Ingwer
0,5 EL fein gehackte
Frühlingszwiebel

Für Dip 2:

3 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 ml Gemüsebrühe - **1 TL** Gelatine
Brühe in einem flachen Topf erhitzen, Gelatine
darin auflösen, abkühlen lassen und dann etwa 1
Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 2

150 g Weizenmehl - **80 ml** heißes Wasser
Mehl und heißes Wasser in einer Schüssel mit
Stäbchen oder einer Gabel vermengen, bis ein
glatter, elastischer Teig entsteht. In
Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. In der
Zwischenzeit die restlichen Zutaten vorbereiten.

Schritt 3

150 g gehacktes Hühnerfleisch - **50 g** fein
gehackte Garnelen - **1** Frühlingszwiebel - **1 cm**
frisch geriebener Ingwer - **1 EL** Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit
Zitronengeschmack - **0,5 EL** Kikkoman geröstetes
Sesamöl - **0,5 TL** Zucker - **0,25 TL** frisch
gemahlener schwarzer Pfeffer
Hühnerfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebel, Ingwer,
Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman Sesamöl,
Zucker und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
Wenn die Brühe fest geworden ist, in kleine Würfel
schneiden und vorsichtig unter die Füllung
mischen.

Schritt 4

Den Teig zu einer Rolle formen und in gleich große
Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel
formen, flach drücken und zu einem Kreis mit
einem Durchmesser von etwa 6 cm ausrollen. Den

1 TL Kikkoman Würzmittel für
Sushi-Reis (125ml)
1 cm frischer Ingwer, in
Scheiben

äußeren Rand dünner ausrollen als die Mitte.

Schritt 5

1 EL Füllung in die Mitte jedes Kreises geben. Den Rand aufnehmen und um die Füllung herum rafften, dann oben zusammendrücken, um ihn zu verschließen. Die Teigtaschen in einen mit Backpapier ausgelegten Dampfkorb legen und ca. 10 Minuten dämpfen.

Schritt 6

3 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **0,5 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5 cm** frisch geriebener Ingwer - **0,5 EL** fein gehackte Frühlingszwiebel - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml) - **1 cm** frischer Ingwer, in Scheiben

In einer Schüssel Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman Sesamöl, Ingwer und Frühlingszwiebel vermischen. In einer zweiten Schüssel Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis und Ingwerscheiben vermengen. Die heißen Teigtaschen mit den Dips servieren.