

Dim-Sum mit würzigem Kalbfleisch



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 5 min

 Aktivzeit: 1 h 5 min

 Mittel



Zutaten

für 20 Stück

Teig

500 g Weizenweissmehl (Typ 550)

1 TL Salz

4 dl warmes Wasser

Füllung und Sauce

500 g Gehacktes vom Schweizer Kalb (nicht zu mager, sehr fein gehackt)

1 walnussgrosses Stück Ingwer

1 Knoblauchzehe

3 Zweige Pfefferminze

2 Zweige Koriander

1 Bio-Limette

1 Msp. Chiliflocken

2 TL Sesamöl

1 EL Sojasauce

1 Eigelb

1 rote Chilischote

30 g brauner Zucker

2 dl Wasser

1 dl Reissessig

Nährwerte

1 Stück (ohne Kabissalat) enthält ca.:

133 kcal

9 g Eiweiss

20 g Kohlenhydrate

9 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Freiwilliger ökologischer Leistungsnachweis: ?

Der Grossteil der Schweizer Bauern erfüllt den ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis). Er regelt unter anderem den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln sowie den Boden- und den Gewässerschutz.

Zubereitung

1 Für die Füllung Kalbsgehacktes in eine Schüssel geben.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 2 Ingwer schälen (das geht am besten mit einem Teelöffel) und fein reiben, Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen.
- 3 Alles zum Kalbfleisch geben. Mit Chiliflocken, Sesamöl und Sojasauce würzen. Eigelb zugeben und alles gut zu einer homogenen Masse verarbeiten und kalt stellen.
- 4 Chili für die Sauce längs in 4–5 Scheiben schneiden, mit Zucker, Wasser und Reissessig in einem kleinen Topf 3–4 Minuten kochen lassen. Auskühlen lassen.
- 5 Für den Teig aus Mehl, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen und in dünne Scheiben schneiden.
- 6 Jede Teigscheibe zu einem dünnen, kleinen Fladen von ca. 6 cm Durchmesser formen. Der Rand sollte etwas dünner sein als die Mitte.
- 7 Je 1 EL Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben und die Teigränder gezackt zusammenfalten.
- 8 Die Teigtaschen während ca. 6 Minuten im Bambuskorbchen oder mit einem Dämpfeinsatz in einer flachen Pfanne dampfgaren.
- 9 Sofort mit der Chilisauce servieren.
Dazu passt Kabissalat mit Chiliflocken und Sesamöl.