



Frittierte Dumplings mit Wildfüllung

Dumplings in den verschiedensten Formen und mit den unterschiedlichsten Füllungen sind aus vielen asiatischen Küchen nicht mehr wegzudenken. Sie können gedämpft, gebraten oder gekocht werden. Unsere Teigtaschen werden mit Wildgehacktem, Kohl, Karotten, Ingwer und Knoblauch gefüllt und anschliessend goldbraun und knusprig frittiert.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs

Foto: Christina Czybik

Zutaten für vier Personen

- 1** Karotte
- 1** Ingwer
- 2** Knoblauchzehen
- ¼** Wirsingkohl
- 2** Lauchzwiebeln
- 200 g** Wild-Gehacktes
- 1 Pck.** Gyoza-Teigblätter

Dumpling-Sosse

- 2 Stängel** Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL** gehackter Knoblauch
- 1,5 EL** gehackter frischer Ingwer
- 2 EL** koreanische Chiliflocken
- 1 TL** Sesamsamen
- 1 EL** Sesamöl
- 100 ml** neutrales Pflanzenöl
- 3 EL** Sojasosse
- 2 EL** Austernsosse
- 2 EL** Reisessig
- 1 TL** Tomatenmark

Zubereitung

Möhren, Ingwer, Knoblauch, Wirsingkohl und Lauchzwiebeln grob würfeln und in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Anschliessend kaltes Hackfleisch dazugeben und zu einer feinen Farce mahlen. Mit zwei EL Sojasosse, 1 EL Sesamöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mittig auf den Dumpling-Teig einen TL der Farce geben. Den Teigrand einseitig mit Wasser befeuchten, falten und verschliessen, in heissem Fett goldbraun frittieren.

Zubereitung Dumpling-Sosse

Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chiliflocken, Sesamsamen und Sesamöl in eine hitzebeständige Schüssel geben, sodass genügend Platz für die anderen Zutaten bleibt.

Neutrales Öl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Das heisse Öl vorsichtig über die Frühlingszwiebelmischung giessen. Achtung: Es kann spritzen. Sobald das Sieden aufhört, die Mischung umrühren und etwas abkühlen lassen.

Sojasosse, Austernsosse und Essig unterrühren. Die Mischung in ein Glas oder einen Behälter mit fest schliessendem Deckel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. 🍷