

Xiao Long Bao mit Poulet und Crevetten

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 Bouillon:

250 ml Gemüsebouillon
1 TL Gelatine

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
80 ml heisses Wasser

Für die Füllung:

150 g Pouletfleisch, gehackt
50 g Crevetten, fein gehackt
1 Frühlingszwiebel
1 cm frischer Ingwer, gerieben
1 EL Kikkoman Ponzu -

Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
0.5 EL Kikkoman geröstetes
Sesamöl

0.5 TL Zucker
0.25 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Für Dip 1:

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

0.5 cm frischer Ingwer, gerieben
0.5 EL Frühlingszwiebeln, fein
gehackt

Für Dip 2:

3 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 ml Gemüsebouillon - **1 TL** Gelatine
Bouillon 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 Pouletfleisch, gehackt - **50 g** Crevetten, fein
gehackt - **1** Frühlingszwiebel - **1 cm** frischer
Ingwer, gerieben - **1 EL** Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit
Zitronengeschmack - **0.5 EL** Kikkoman geröstetes
Sesamöl - **0.5 TL** Zucker - **0.25 TL** schwarzer
Pfeffer, frisch gemahlen
Pouletfleisch, Crevetten, Frühlingszwiebel, Ingwer,
Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman Sesamöl,
Zucker und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
Wenn die Bouillon 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, flachdrücken 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 raffern, 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** frischer Ingwer, gerieben - **0.5 EL** Frühlingszwiebeln, fein gehackt - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute 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 Frühlingszwiebeln vermischen. In einer zweiten Schüssel Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis und Ingwerscheiben vermengen. Die heißen Teigtaschen mit den Dips servieren.