Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Knusprige Reispapier Hähnchen Dumplings

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 9 Personen

knusprige Reispapier Hähnchen Dumplings

200 g Hähnchenhack (oder fein gehacktes Hähnchenbrustfilet)

9 Stück(e) Lien Ying Reispapier

2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Teelöffel Ingwer, frisch gerieben

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Speisestärke

Salz, Pfeffer

Etwas Chili oder Koriander (optional)

Für den Dip:

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

Außerdem

Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

knusprige Reispapier Hähnchen Dumplings

1.

Für die Füllung Hähnchenhack, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Sesamöl, Stärke und Gewürze gut vermischen. Die Masse sollte leicht klebrig sein.

Reispapier kurz (2–3 Sek.) in lauwarmes Wasser tauchen. Auf eine saubere Oberfläche legen. 1–2 EL Füllung in die Mitte geben. Seiten fest einklappen, sodass ein kleines Päckchen entsteht. Tipp: Für extra Knusprigkeit doppelt einwickeln (zweite Schicht Reispapier)

Dumplings leicht mit Öl bestreichen oder besprühen. Im Air Fryer bei 180°C 10–14 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Für den Dip alle Zutaten vermengen.

Dumplings mit dem Dip und Frühlingszwiebelringen servieren.