



Lazy Dumplings

Für die Füllung:

350 g Schweinehack (alternativ Hähnchen- oder Rinderhack)

2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Esslöffel geriebener Ingwer

1 Esslöffel Lien Ying Umami Asia-Allrounder

1 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Zucker

Pfeffer

Außerdem:

12 Stück(e) Dumpling Wrapper

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

100 ml Wasser

Für den Dip:

3 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Etwas Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Lazy Dumplings

1.

Alle Zutaten für die Füllung gründlich vermengen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Mit einem Löffel kleine Fleischportionen (ca. 1 EL) mit etwas Abstand in die Pfanne setzen. (Je nach Größe der Pfanne in zwei Portionen alles zubereiten.)

Die Dumpling-Wrapper so über die Fleischhäufchen legen, dass alles bedeckt ist und leicht andrücken.

100 ml Wasser in die Pfanne gießen und sofort einen Deckel aufsetzen. 8–10 min. dämpfen, bis das Fleisch gar ist. Deckel entfernen und weiterbraten, bis das Wasser verdampft ist und die Unterseite schön goldbraun und knusprig wird.

Dumplings mit dem Dip servieren.