

Gedämpfte Teigtaschen mit Rogenhäubchen

200 g fettes Schweinefleisch	125 g Garnelenfleisch	3 getrock. schwarze Pilze
24 Won-tan-Teighüllen	2 bis 3 EL Krabbenrogen	
Chilisauce:		
scharfer Senf	helle Sojasauce	
Würzmischung:		
1 Eiweiß	2 TL helle Sojasauce	1/2 TL Sesamöl
1/2 TL Salz	1 TL Zucker	weißer Pfeffer
2 TL Maisstärke		

Die Pilze 25 min. einweichen.

Schweine- und Garnelenfleisch sowie abgetropfte Pilze fein hacken und mit den Würzzutaten mischen.

Mit einem Ausstecher aus den Won-tan-Teigplatten runde Formen von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Zum Füllen die runden Teigscheiben einzeln über Daumen und gekrümmten Zeigefinger der linken Hand legen und 1 Löffel Füllung auf den Teig drücken, so daß die Teigtasche zwischen Daumen und Finger in die gewölbte Hand geschoben wird.

Behutsam zurecht drücken und dann auf die Arbeitsfläche klopfen, um den Boden abzuflachen. Die fertige Teigtasche sollte becherförmig und bis zum Rand gefüllt, aber nicht geschlossen sein, damit die Füllung sichtbar bleibt. Auf jede Teigtasche ein wenig Krabbenrogen geben.

In einen leicht geölten Dämpfer setzen, den Deckel auflegen und die Teigtaschen etwa 12 Minuten über köchelndem Wasser dämpfen, bis sie gar sind. Mit Chilisauce, scharfem Senf und Sojasauce servieren.

Chinesisch am 06. Januar 2019