

Asiatische Bao-buns mit Krebsfleisch

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Teig:

900 g	Weizenmehl
20 g	Instant-Hefe
500 ml	water
15 g	sugar
	Baking paper

Filling:

4 TL	white sesame seeds, roasted
200 ml	oyster sauce
50 ml	lime juice
1	piece of ginger
3 TL	fresh coriander, finely chopped
1,2 kg	crab meat (canned)
4 TL	chives, finely chopped

Hoisin sauce:

200 g	peanut butter
500 ml	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute salzreduzierte</u> <u>Sojasauce</u>
200 g	brauner Zucker
150 ml	Reisessig
30 g	Knoblauch, fein gehackt
2 EL	Sriracha-Sauce
3	Prisen schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Teig: Hefe und Zucker in 37 Grad warmem Wasser auflösen. Mehl untermischen und etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. In einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Füllung: Krabbenfleisch abgießen, erst Koriander, Schnittlauch und Ingwer, dann Austern-sauce, Limettensaft und Sesam hinzugeben.

Hoisin-Sauce: Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz, Reisessig bei schwacher Hitze erwärmen, brauen Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Vom Herd nehmen und mit Sriracha-Sauce, Knoblauch, Erdnussbutter und schwarzem Pfeffer zu einer glatten Sauce verrühren.

Bao-buns: Den aufgegangenen Teig auf der Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und nochmals durchkneten. Fingerdick ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausschneiden. Füllung in die Mitte geben und den Teig zu kleinen Kugeln aufrollen. Unter jeden fertigen Bun ein kleines Stück Backpapier legen und 4 Minuten im Bambuskorb oder Dampfgarer dämpfen.

Servieren: Die Hoisin-Sauce in eine separate Schüssel füllen und mit den gedämpften Bao Buns servieren.