KIKKOMAN

Shumai

Gesamtzeit **45 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.588 kJ / 379 kcal

Fett: **13,6 g** Eiweiß: **20,4 g**
Kohlenhydrate: **41,6 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Packung Shumai-Teig
Für die Füllung:	
200 g	Zwiebeln
5	Shiitakepilze
1	kleines Stück Ingwer
600 g	Schweineschulter
2 TL	Zucker
2 TL	gekörnte Fleischbrühe
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Ei
1,5 EL	Sesamöl
1,5 EL	Sake
4 EL	Kartoffelmehl
2 EL	Erbsen TK
Für den Dip:	
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Senf

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Füllung Zwiebeln abziehen und hacken. Bei den Shiitake-Pilzen den Stiel abschneiden und die Pilze grob hacken. Ingwer schälen und reiben. Das Schweinefleisch trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und auf einem Schneidebrett verteilen. Mit der Rückseite eines Küchenmessers „gut hacken“, um das Fleisch fein zu zerdrücken.

Schritt 2

Das „zerdrückte“ Fleisch in eine große Schüssel geben. Shiitake-Pilze, Ingwer, Zucker, Fleischbrühe, Sojasauce, Ei, Sesamöl und Sake zufügen und alles gut mit der Hand durchkneten.

Schritt 3

Die gehackten Zwiebeln und das Kartoffelmehl (etwas Kartoffelmehl für die Erbsen beiseitestellen) in einer weiteren Schüssel gut vermischen. Zu der Fleischmischung geben und gut vermengen.

Schritt 4

Die Teigstücke auf einer Arbeitsfläche verteilen und ca. 30 g Fleischfüllung auf jedes Blatt geben. Den Teig mit der Füllung zu einer Blüte formen. Dabei den Boden etwas flach drücken, damit die Shumai stehen können.

Schritt 5

Die gefrorenen Erbsen mit dem beiseitegestellten Kartoffelmehl bestreuen und auf jeden Shumai 1 Erbse legen. Die Shumai mit ausreichend Abstand in einem Dampfkorb legen und bei starker Hitze ca. 8 Minuten dämpfen. Shumai mit Sojasauce und Senf servieren.