KIKKOMAN

Xiao Long Bao mit Hähnchen und Garnelen

Gesamtzeit **145 Min.** **75 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit **60 Min.** Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.170 kJ / 519 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **35 g**
Kohlenhydrate: **62 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Brühe:

250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Gelatine

Für den Teig:

150 g	Weizenmehl
80 ml	heißes Wasser

Für die Füllung:

150 g	gehacktes Hähnchenfleisch
50 g	fein gehackte Garnelen
1	Frühlingszwiebel
1 cm	frisch geriebener Ingwer
1 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
0,5 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
0,5 TL	Zucker
0,25 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für Dip 1:

3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
0,5 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
0,5 cm	frisch geriebener Ingwer
0,5 EL	fein gehackte Frühlingszwiebel

Für Dip 2:

3 EL	Kikkoman natürlich

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 ml Gemüsebrühe - **1 TL** Gelatine
Brühe in einem flachen Topf erhitzen, Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen und dann etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 2

150 g Weizenmehl - **80 ml** heißes Wasser
Mehl und heißes Wasser in einer Schüssel mit Stäbchen oder einer Gabel vermengen, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. In Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten vorbereiten.

Schritt 3

150 g gehacktes Hähnchenfleisch - **50 g** fein gehackte Garnelen - **1** Frühlingszwiebel - **1 cm** frisch geriebener Ingwer - **1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **0,5 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5 TL** Zucker - **0,25 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Hähnchenfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebel, Ingwer, Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman Sesamöl, Zucker und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Wenn die Brühe fest geworden ist, in kleine Würfel schneiden und vorsichtig unter die Füllung mischen.

Schritt 4

Den Teig zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen, flachdrücken und zu einem Kreis mit einem Durchmesser von etwa 6 cm ausrollen. Den

	gebraute Sojasauce
1 TL	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
1 cm	frischer Ingwer, in Scheiben

äußeren Rand dünner ausrollen als die Mitte.

Schritt 5

1 EL Füllung in die Mitte jedes Kreises geben. Den Rand aufnehmen und um die Füllung herum raffen, dann oben zusammendrücken, um ihn zu verschließen. Die Teigtaschen in einen mit Backpapier ausgelegten Dampfkorb legen und ca. 10 Minuten dämpfen.

Schritt 6

3 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **0,5 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5 cm** frisch geriebener Ingwer - **0,5 EL** fein gehackte Frühlingszwiebel - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml) - **1 cm** frischer Ingwer, in Scheiben

In einer Schüssel Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman Sesamöl, Ingwer und Frühlingszwiebel vermischen. In einer zweiten Schüssel Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis und Ingwerscheiben vermengen. Die heißen Teigtaschen mit den Dips servieren.