

Siomai (philippinische Wonton/DimSum)



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

250g Hackfleisch

50g Shrimps (klein gehackt)

30 Wonton Wraps

1 Zwiebel (ganz fein gewuerfelt)

5 Knoblauchzehen (fein gehackt oder mit der Knobipresse)

2 Karotten (fein gewuerfelt)

4 Pilze (fein gewuerfelt)

1 Ei (geschlagen)

$\frac{1}{2}$ Cup Mehl

$\frac{1}{4}$ Tl schwarzer Pfeffer

Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf und gut vermischen. Danach ca. 30min abgedeckt in den Kuehlschrank.

Jeweils immer 1 TL auf die Wraps und dann zusammen falten.

ACHTUNG: nicht komplett schliessen.

Am besten mit etwas Wasser die Kanten anfeuchten. Dann die oben rechte und unten linke Ecke mittig falten, danach das selbe mit der oben linken und unten rechten Ecke und mittig falten.

Die gefalteten Ecken dann nach rechts falten und an die Siomai druecken.

In den Dampfaufsatz und fuer ca. 30 Minuten dampf garen.

Mit Soja Chili Sauce, Sriracha oder anderen asiatischen Dips servieren.

Abwandlung:

Kann man übrigens auch als Siomai Suppe machen, für die kalten Tage



[Foto Melody Minya](#)