



# Dim Sum mit Schweinemett

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Leckere, fernöstliche Fingerfood, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- Für die Dim Sum:
- 16 Wan Tan Blätter aus dem Asia Laden
- 200 g Schweinemett
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Tl geriebener Ingwer
- 1 kleiner Zweig frischer Koriander
- 1 Tl Himbeeressig
- 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- Salz, etwas gemahlener Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Schweinehack mit den Schalotten, dem geriebenen Ingwer, gehacktem Koriander und 1 Tl Himbeeressig gut vermischen, salzen, pfeffern.

### Schritt2

Die Wan Tan Blätter zunächst etwas wässern, trocken tupfen und auslegen.

### Schritt3

In die Mitte 1 Tl Schweinehack Masse geben. Die Ränder, mittels eines Küchenpinsels mit verklappertem Eiweiß einstreichen, zur Mitte hin falten und fest zusammen drücken.

### Schritt4

In heißem Rapsöl knusprig ausbacken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Heiß und knusprig mit süßsaurer, scharfer Chinasoße servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** dim sum, leckere

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dim-sum-mit-schweinemet/>