

Momos

Portionen

20 bis 25 momos

Zutaten

1 packung Dumpling-Wrapper (Man kann sie im asiatischen Laden kaufen)

300 g Hackfleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch oder beyond meat)

1 Ei

150 g Kohl fein gehackt

150 g Rüebli geraffelt

1 Bund Frühlingszwiebeln fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 TL Ingwer fein gerieben

2 TL Sesamöl

2 EL light Sojasauce

2 EL NullKommaNull Gemüse Bouillon

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

Methode

1. Die Dumpling-Wrapper langsam und schonend im Kühlschrank auftauen lassen, damit das Tauwasser den Teig nicht aufweicht.
2. Für die Füllung, Hackfleisch und alle Zutaten mit Sojasauce und Sesamöl gut mischen und würzen.
3. Jeweils eine Rondelle in eine Hand nehmen, Rand mit wenig Wasser bestreichen. 2 TL oder 1 EL Füllung in die Mitte geben, Teigränder rüschenhaft verschliessen.
4. Momos im Dämpfkorb verteilen. Momos zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 20 Min. garen.
5. Mit Chilisaucе und Sojasauce servieren.

Tipp: Die fertig gefüllten momos kannst Du auch wunderbar einfrieren und im noch tiefgekühlten Zustand garen. Die Dämpfzeit erhöht sich dann auf 10 Minuten.