

FLEISCHDUMPLINGS MIT GRILLIERTER BOHNENSAUCE

Vorbereitung: ca. 30 Minuten | Dämpfen: ca. 12–15 Minuten | Für 4 Personen | Mittel |
770 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Die deftige Umami-Note der Fleischdumplings wird von dem feinen Zitronenaroma des Grimbergen Blanche erfrischend ergänzt.



ZUTATEN:

350 g Hackfleisch	ca. 20 Dumplingteigblätter (Asialaden)
2 Zitronengräser	200 g Bohnen, grün
1 Chili	1 Schalotte
1 Msp. Korianderpulver	1 dl Olivenöl
200 g Chinakohl	3 EL Sojasauce, süß
4 EL Sojasauce	2 EL Sojasauce, mild
1 Bund Schnittlauch	

ZUBEREITUNG:

1. Das Zitronengras mit einem Messerrücken aufklopfen. Das Hackfleisch mit dem Zitronengras, dem Chili und dem Korianderpulver in einer Bratpfanne scharf anbraten. Den Chinakohl in Streifen sowie den Schnittlauch klein schneiden und unter das Hackfleisch mischen. Mit Sojasauce abschmecken.
2. Die grünen Bohnen rüsten, auf dem Grill bei 200 °C ca. 6 Minuten grillieren, bis sie leicht Farbe bekommen und antrocknen. Mit einem Messer die Bohnen in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, in feine Würfelchen schneiden und zu den Bohnen geben. Mit Olivenöl und der süßen sowie der milden Sojasauce abschmecken.
3. Die Teigblätter mit der Hackfleischmasse füllen und zu Dumplings oder Gyoza formen. Über dem Dampf ca. 12–15 Minuten dämpfen.
4. In der Wartezeit ein Grimbergen Blanche bereit machen und sich zurücklehnen, denn Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude.

TIPP:

Die Dumplings können mit allerlei Füllung zubereitet werden. Man sollte allerdings immer darauf achten, dass die Masse kompakt genug ist.