



## Gedämpfte Garnelen-Dumplings



### Zutaten:

1/4 Chili  
16 Dumpling Teigblätter  
1 Frühlingszwiebel(n)  
8 (große) Garnele(n)  
1,5 cm Ingwerwurzel  
1 Knoblauchzehe(n)  
1/2 Bd Koriander  
1 EL Olivenöl  
1 EL Reissessig  
1/2 EL Sesamöl  
6 Shiitakepilze  
2 EL Sojasauce



Big Green Egg  
Gusseisenpfanne



Big Green Egg  
Mini



Big Green Egg  
Gusseisen-Rost  
halbrund



Jordan Olivenöl  
nativ extra



GEFU Knoblauch  
eibe/-hobel Rafino



koziol Schüssel  
PALSBY in grün



Betty Bossi  
Nudelformer  
Dumpling Maker



Küchenprofi  
Grillplatte  
PROVENCE



Chroma Haiku  
H-16 Santoku 18  
cm, Kullenschliff

1

Zur Vorbereitung die großen Garnelen schälen und fein hacken. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und ebenfalls feinhacken. Ingwer und Knoblauchzehe schälen und reiben bzw. pressen.

2

Die Frühlingszwiebel, die Chilischote und die Pilze in kleine Stücke schneiden.

3

Alles Zutaten in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Reissessig und Sesamöl vermischen. Bei Bedarf mit Salz abschmecken. Die Masse gut mit den Händen durchkneten und danach ca. 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

4

Die Dumplingblätter offen hinlegen und jeweils ca. 2 TL der Füllung mittig auflegen. Die Blätter der Hälfte nach zuklappen, die Ränder gut verschließen und die Enden leicht zueinander biegen.

5

Den Big Green Egg Grill bis ca. 10 cm unter dem Rand des Feuerkorbs mit Holzkohle füllen. Ordnen Sie 3 Anzündwürfel etwa 12 bis 15 cm voneinander entfernt im Dreieck an und zünden Sie sie an. Lassen Sie den Deckel offen stehen, bis die Holzkohle in der Mitte ordentlich glüht und am äußeren Rand noch schwarz ist. Dadurch wird die Temperatur im EGG so hoch, dass das Wasser zu kochen beginnt, aber es wird nicht zu heiß im EGG. Die ideale Temperatur liegt zwischen 100 und 110 °C.

6

Auf den Grill den Grillrost setzen und eine Gusseisenpfanne darauflegen. Den Deckel des Grills schließen, damit die Pfanne vorgewärmt werden kann. In der Zwischenzeit in einem Topf 300 ml Wasser zum Kochen bringen.

7

In die Gusseisenpfanne das Olivenöl geben und kurz darauf die Dumplings hineinlegen. Die Dumplings ca. 30 Sekunden braten und dann vorsichtig so viel kochendes Wasser in die Pfanne gießen, dass die Dumplings etwa einen halben Zentimeter unter Wasser stehen.

8

Die Pfanne mit einem Gusseisendeckel oder einer Platt schließen und die Dumplings dann im geschlossenen Grill ca. 10 bis 12 Minuten garen.

Zum Servieren eignen sich Chilisauce und zusätzlich etwas Sojasauce.