

Dim Sum mit Hackfleisch-Füllung im Pilz-Wild-Sud

Für zwei Personen

Für den Sud:

1 kg Wildknochen	$\frac{1}{2}$ Sellerie	1 Zwiebel
800 ml Wildfond	100 ml weißer Portwein	1 TL Waldhonig
3 EL Speiseöl	10 g getrock. Steinpilze	10 g Herbsttrompeten
5 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Dim-Sum-Teig:

125 g Weizenmehl, 550	$\frac{1}{4}$ TL Salz
-----------------------	-----------------------

Für die Füllung:

200 g Wildschwein-Hackfleisch	100 g Schweine-Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL eingel. Ingwer	2 EL Koriandersaat
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Apfel	1 Stück Rettich	ingelegter Ingwer
---------------------	-----------------	-------------------

Für den Sud: Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen. Wildknochen scharf in einem Topf mit etwas Öl anrösten.

Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und halbieren. Sellerie und Zwiebel zu den Wildknochen geben und mit anrösten. Mit weißem Portwein ablöschen, mit Fond auffüllen.

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, die eingeweichten Pilze samt Einweichwasser sowie die Petersilienstängel zum Sud hinzugeben. Bis zum Servieren mittel bis kräftig kochen lassen. Gegen Ende Thymian in den Sud legen. Vor dem Servieren den Sud abseihen oder abschöpfen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für den Dim-Sum-Teig: Mehl mit 100 ml Wasser und Salz mischen und zu einem Teig verkneten.

Den Teig mit Hilfe von Nudelmaschine und Nudelholz dünn ausrollen und mit dem Serviererring runde Taler ausstechen.

Für die Füllung: Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Dampfkörbchen darauf bereitstellen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Koriandersaat mörsern. Fleisch mit der gehackten Zwiebel, etwas Einlegeflüssigkeit vom Ingwer, gemörsertem Koriander und durchgepresstem Knoblauch in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa zwei Teelöffel Füllung auf ein rundes Teigplättchen geben und vor dem Verschließen etwas feingeschnittenen Ingwer darauf geben. Die Dim Sum fest verschließen und 10 Minuten im Dampfkorb garen.

Für die Garnitur: Einen oder drei kleine Dim Sum in einen tiefen Teller geben und mit dünnen Streifen von Ingwer, Rettich und Apfel garnieren. Kurz vor dem Servieren den Sud angießen.

Julius Kuschel am 13. Oktober 2025