

Bao - pikanter Germknödel mit Salat

Füllung:

100G Faschiertes
2 EL Chilisauce
1 EL Frischkäse
1 Jungzwiebel, fein gehackt
Salz, Pfeffer
1 EL Sojasauce



Teig:

1 EL Öl
1 EL Zucker

370 g Mehl (700)

1/2 Würfel Germ
1 EL Salz
160 G Wasser
Backpulver

Weiters:

Blattsalat, Radieschen, Kräuter....
essbare Blüten wie Borettsch usw....)
Eisig und Öl

Zubereitung:

Germteig aus Zutaten kneten und ca 1 Stunde ruhen lassen, in einer abgedeckten Schüssel, bis das Volumen sich verdoppelt hat.

Den Teig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken.

In 9 gleich große Stücke teilen.

Mit etwas Backpulver bestreuen.

Jedes Stück zu einer gleichmäßigen Kugel formen.

Die Teigkugeln auf das vorbereitete Backpapier legen und flachdrücken.

Alle Zutaten für die Füllung mischen.

Kugeln formen , auf die Teigkreise legen,

hineindrücken und Teig oben fest verschließen.

Darauf achten das keine Füllung an den Rändern ist,
sonst kann man den Knödel nicht verschließen.

Zu Knödel formen.

Danach noch ca 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

30 Minuten über Dampf (z.B Dampfkorb) oder im Dampfgarer (90 - 100 Grad) oder
im Topf mit Wasser und Sieb dämpfen und mit Salat servieren.