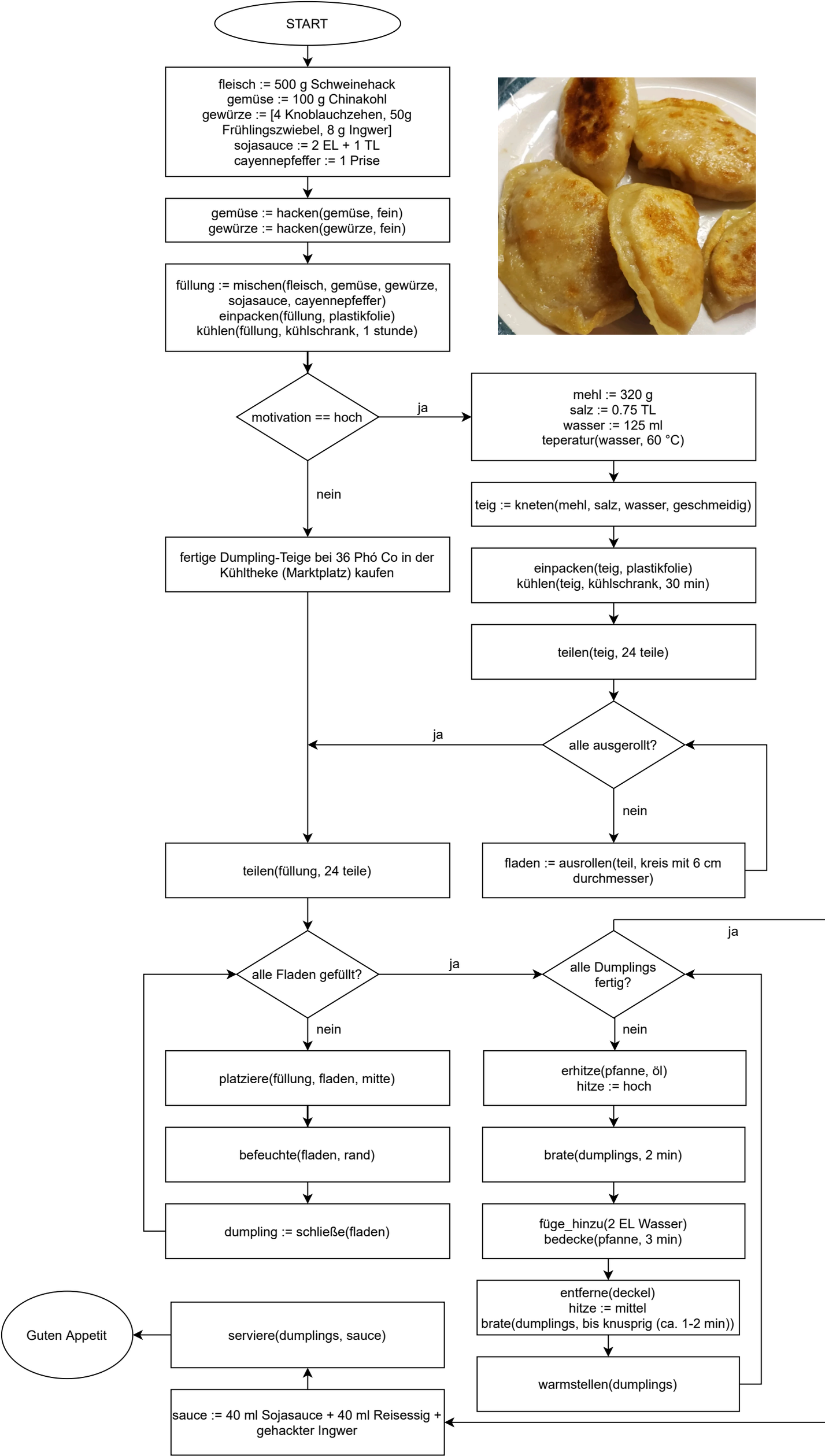
START
fleisch := 500 g Schweinehack
gemüse := 100 g Chinakohl
gewürze := [4 Knoblauchzehen, 50g Frühlingszwiebel, 8 g Ingwer]
sojasauce := 2 EL + 1 TL
cayennepfeffer := 1 Prise
gemüse := hacken(gemüse, fein)
gewürze := hacken(gewürze, fein)
füllung := mischen(fleisch, gemüse, gewürze, sojasauce, cayennepfeffer)
einpacken(füllung, plastikfolie)
kühlen(füllung, kühlschrank, 1 stunde)
motivation == hoch
ja
nein
mehl := 320 g
salz := 0.75 TL
wasser := 125 ml
teperatur(wasser, 60 °C)
teig := kneten(mehl, salz, wasser, geschmeidig)
einpacken(teig, plastikfolie)
kühlen(teig, kühlschrank, 30 min)
teilen(teig, 24 teile)
alle ausgerollt?
ja
nein
fladen := ausrollen(teil, kreis mit 6 cm durchmesser)
fertige Dumpling-Teige bei 36 Phó Co in der Kühltheke (Marktplatz) kaufen
teilen(füllung, 24 teile)
alle Fladen gefüllt?
ja
nein
platziere(füllung, fladen, mitte)
befeuchte(fladen, rand)
dumpling := schließe(fladen)
alle Dumplings fertig?
ja
nein
erhitze(pfanne, öl)
hitze := hoch
brate(dumplings, 2 min)
füge_hinzu(2 EL Wasser)
bedecke(pfanne, 3 min)
entferne(deckel)
hitze := mittel
brate(dumplings, bis knusprig (ca. 1-2 min))
warmstellen(dumplings)
sauce := 40 ml Sojasauce + 40 ml Reisessig + gehackter Ingwer
serviere(dumplings, sauce)
Guten Appetit