



# Weihnachtliche Dumpling-Rosen mit Maronen-Tofu-Füllung

🕒 Preparation time: 35 minutes

👤 Portions: 3

Cooking time: 15 minutes

**Total time: 50 minutes**

## Zutaten (10 Dumpling-Rosen - 2-3 Portionen)

- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Tofu Natur
- 100 g gekochte Maronen
- 1 kleine oder halbe Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 1,5 EL Sesamöl + etwas mehr zum Beträufeln
- 2-3 EL Sojasoße + etwas mehr zum Beträufeln
- Optional: Chiliflocken
- 30 runde Dumplingblätter (Durchmesser ca. 9-10 cm)
- 4-5 EL Preisbeermarmelade
- Optional: Sprossen zum Garnieren, hier benutzt: Erbsensprossen
- 2-3 TL gerösteten Sesam zum Garnieren

**Außerdem:** Einen Dämpfkorn/Dämpfeinsatz oder Bambusdampfkörbe sowie (perforiertes) Backpapier

## Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 2x 10 Minuten Dämpfzeit)

1. Vorbereitung: Dämpfeinsatz oder Bambuskorb mit perforiertem Backpapier auslegen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Naturtofu und Maronen fein zerbröseln. Frühlingszwiebel in Röllchen schneiden.
3. Sesamöl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen. Dann Tofu hinzugeben und ein paar Minuten anbraten. Anschließend kommen die zerbröselten Maronen, die Karottenraspel und Frühlingszwiebelröllchen dazu. Brate die Zutaten nochmals ein paar Minuten und würze sie dabei mit Sojasoße und optional mit Chiliflocken. Sobald die Zutaten gut gebräunt und angebraten sind, alles zur Seite stellen und kurz abkühlen lassen.
4. Einen großen Topf mit Dämpfeinsatz bereit stellen oder Bambusdämpfer benutzen. Das Wasser zum Dämpfen kann schon mal vorgeheizt/erwärmt werden.
5. Arbeitsfläche mit Reismehl bestreuen. Jeweils 3 runde Dumplingblätter nebeneinander leicht überlappend auslegen (Bildanleitung siehe Einleitung). Mittig darauf etwas von der Füllung geben. Dann die Ränder der Dumplingblätter anfeuchten und von der Längseite her zuklappen. Ränder andrücken und die gefalteten Dumplingblätter leicht flach drücken, mit Wasser befeuchten und von der kurzen Seite her einrollen. So entsteht eine Rosenform. Du kannst die Blättchen oben an der Öffnung mit den Fingern auch noch leicht auseinander falten.
6. Dumpling-Rosen im Anschluss ca. 10-12 Minuten dämpfen.
7. Verstreiche pro Portion ca. 2 EL Preisbeermarmelade auf den Teller, setze die Dumpling-Rosen darauf, beträufele sie mit Sesamöl sowie ein wenig Sojasoße. Mit Sprossen oder Salat garniert, sollten sie anschließend sofort serviert werden.

Optional kannst du natürlich statt Maronen auch Champignons, Shiitake oder Zucchini mit in die Füllung geben. Auch ein wenig Räuchertofu würde sich gut machen. Wichtig ist, dass die Füllung viel Geschmack mitbringt. So traumhaft schön kann mit wenigen Handgriffen auch deine weihnachtliche Vorspeise aussehen. Viel Spaß und Genuss beim Ausprobieren. Frohe vegane Weihnachten, deine Lea