

INHALT

14

Der Dumpling-Teig	S. 8
Verschiedene Faltechniken	S. 10
2 Saucen für noch mehr Genuss	S. 24
Alphabetisches Rezeptverzeichnis	S. 62
Impressum	S. 63

**DUMPLINGS
MIT SCHWEINEFLEISCH
UND SAUERKRAUT**

16	18	20
SICHUAN-DUMPLINGS	RINDFLEISCH-ZWIEBEL- DUMPLINGS	LAMM-KAROTTEN- DUMPLINGS
22	26	28
VEGETARISCHE DUMPLINGS	DUMPLINGS MIT SCHWEINEFLEISCH UND MAIS	CRYSTAL DUMPLINGS MIT GARNELEN
30	32	34
MEERESFRÜCHTE- DUMPLINGS	VIERBLÄTTRIGE GLÜCKS-DUMPLINGS	RINDFLEISCH-DUMPLINGS

36	38	40
HÄHNCHEN-DUMPLINGS	HENAN-DUMPLINGS	SHANGHAI-DUMPLINGS
42	44	46
NANJING-DUMPLINGS	GEBRATENE FISCH-DUMPLINGS	KOHL-TOFU-DUMPLINGS
48	52	54
DUMPLINGS MIT SCHWEINE- FLEISCH UND GARNELEN	EIER-DUMPLING-SUPPE	SHAANXI-DUMPLING-SUPPE
56	58	60
MINI-DUMPLING-SUPPE	VEGGIE-DUMPLING-SUPPE	RINDFLEISCH- DUMPLING-SUPPE