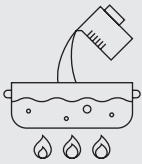


## 1 DAMPFEINSATZ ODER BAMBUS-KÖRBCHEN



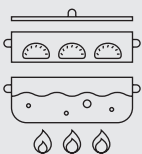
Den Topf mit 1 - 1.5 Liter Wasser füllen und zum Kochen bringen.



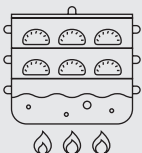
Den Dampfeinsatz mit Öl einstreichen, damit die Momos nicht am Boden kleben bleiben. Bei Bambuskörbchen kann ein Backtrennpapier ausgelegt werden.



Gefrorene Momos mit der flachen Seite in den Dampfeinsatz legen. Zwischen den Momos mind. 1 cm Abstand lassen, damit sie nicht aneinander kleben.

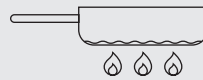


Den Dampfeinsatz mit den Momos auf dem Topf legen und mit dem Deckel zudecken. Die Hitze auf hoher Stufe belassen.



Nach 22 - 23 Min. Dampfzeit sind die Momos servierbereit.  
Tipp: Dem heißen Wasser im Topf etwas Bouillon hinzufügen und die Suppe zu den Momos als Beilage servieren.

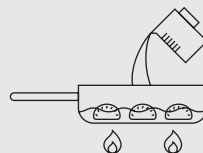
## 2 OHNE DAMPFEINSATZ VARIANTE 1



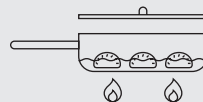
2 - 3 EL Öl in eine Bratpfanne geben und erhitzen.



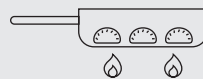
Die Hitze nun auf die Hälfte reduzieren. Die Momos mit der flachen Seite in die Bratpfanne legen und 2 - 3 Min. knusprig anbraten.



Anschließend 1 - 1.5 dl Wasser zu den Momos dazugeben.

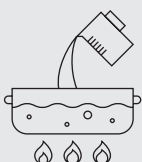


Nun den Deckel auf die Pfanne legen. Die Momos 11 - 13 Min. bei köchelndem Wasser dämpfen, bis das Wasser komplett verdampft ist.



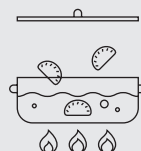
Tipp: Wenn das Wasser komplett verdampft ist, die Momos weitere 1 - 2 Min. in der Pfanne braten. So wird der Boden noch knuspriger. Mit Sojasauce und einer scharfen Chili Sauce servieren.

## 3 OHNE DAMPFEINSATZ VARIANTE 2



Hinweis: Bei dieser Variante werden die Momos im Wasser gekocht und nicht gedämpft. Dadurch werden die Momos leicht teigig und weich.

Ca. 1 EL Öl in einen Topf geben. Nun ca. 1 Liter Wasser hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen.



Nun die Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Momos in das kochende Wasser geben und mit einem Deckel abdecken. Nach 11 - 13 Min. sind die Momos fertig gekocht und servierbereit.

Tipp: Die Momos in einer milden Bouillon kochen und als Momo-Suppe servieren.