

Chinesische - Maultaschen

Kategorien: Teigware, Maultasche, China

Zutaten für: 25 Maultasche

250	Gramm	Mehl
15	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Trockenhefe
125	ml	Lauwarmes Wasser
1/2	Teel.	Salz
1		Wok

Anleitung:

Nicht nur im Schwabenlaendle, auch in China sind Maultaschen sehr populaer. Besonders in der Kaiserprovinz Xian werden sie haeufig gereicht. Wir haben beim Ausprobieren der Rezepte festgestellt, dass sich unser Dampfnudelteig ebenso gut auch zur Maultasche verarbeiten laesst, und gehen deshalb der Einfachheit halber von unserem Dampfnudelteigrezept aus. Ein Vorteil bei diesem Teig besteht ausserdem darin, dass sich die Maultaschen wunderbar fritieren lassen.

Die Zubereitung erfolgt zunaechst wie bei den Dampfnudeln. Aus den Zutaten wird ein Hefeteig hergestellt. Dazu Mehl, Zucker und Hefe miteinander vermischen, dann das Wasser und anschliessend das Salz zugeben. Alles mit der Hand oder bequemer mit einer Kuechenmaschine ordentlich durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen Teig abdecken und ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Anschliessend muss dieser Teig fuer die Maultaschen jetzt moeglichst flach ausgerollt werden. Am besten gelingt das mit einer Nudelmaschine, es geht aber auch mit einem einfachen Nudelholz. Aus dem Teig werden z. B. mit einem Teigschneider Rechtecke geschnitten bzw. mit einem Glas runde Flaechen ausgestochen. Eine Haelfte mit Fuellung belegen, die zweite Haelfte draufsetzen oder einfach die erste Haelfte zuklappen und nach Moeglichkeit mit einem Teigschneider um die Raender fahren. Dadurch werden diese gut verklebt, andernfalls besteht die Gefahr, dass die Maultaschen wieder aufgehen. Genau wie bei den Dampfnudeln koennen hier verschiedene Fuellungen verwendet werden, sowohl herzhaft als auch suesse. Maultaschen koennen auch sehr gut mit Sauce kombiniert werden.