

Exotische Maultaschen - Asiatisch Gefüllt

Kategorien: Maultaschen, Küche, Land, Asien

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Mehl
2		Eier
2		Eigelb
2	Essl.	Olivenöl
		Salz
150	Gramm	Gekochtes Schweinefleisch
100	Gramm	Speck fein gewuerfelt
8		Rohe Shrimps fein gehackt
1	Bund	FrISChe Korianderblaetter
1	klein.	Zwiebel fein gehackt
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Geriebnen frischen Ingwer

Geräte: Nudelmaschine

Anleitung:

Mehl, Eier, Salz und Olivenöl kneten, bis ein griffiger Nudelteig entsteht, durch die Nudelmaschine drehen bis Stufe 6. (dünne Teigplatten) Zucker in der Pfanne braun karamellisieren, Zwiebel dazugeben und glasig duensten, Schweinefleisch und Shrimps dazugeben, salzen und mit etwas weissen Pfeffer köcheln lassen., mit dem Ingwer und der Soya Sauce abschmecken, vom Feuer nehmen und die fein gehackten Korianderblaetter untermischen. Mit einem Löffel die Masse auf den Teigplatten platzieren, die Zwischenräume mit Wasser oder Eiweiß bestreichen, eine andere Teigplatte darüber legen und andrücken, danach viereckige Teile ausschneiden, eventuell die Ränder nochmals andrücken. Im siedenden Wasser etwa 10 Minuten köcheln.

Mit Rukola Salat und Teriyaki Sauce und Wasabi oder Meerrettich servieren.