

Jiaozi - Chinesische Teigtaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche, Land, China

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|--------|
| 1/2 | kg | Mehl |
| 1/2 | Ltr. | Wasser |
| 1 | Teel. | Salz |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | | |
|-----|--------|---|
| 400 | Gramm | Hackfleisch vom Schwein |
| 2 | | Frühlingszwiebel(n) |
| 1 | Stück | Ingwer, etwa haselnussgroß |
| 1 | | Knoblauchzehe(n) |
| 200 | Gramm | Gemüse (Blattgemüse), z. B. Spinat, Chinakohl, Mangold |
| 1 | Schuss | Sojasauce Salz |

FÜR DIE SAUCE

| | | |
|-----|--------|--|
| 1/4 | Ltr. | Essig, chinesischer |
| 1 | Schuss | Sojasauce |
| 1 | | Knoblauchzehe(n) Viel Wasser (Salzwasser) |

Anleitung:

Sie heißen auch chinesische Maultaschen, chinesische Ravioli oder chinesische Teigtaschen.

Aus Wasser, Mehl und Salz einen festen Teig kneten, der sich gut ausrollen lässt. Den Teig 30 min. ruhen lassen. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gemüse sehr fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Sojasoße und Salz dazu. Für die Soße den Knoblauch sehr fein hacken. Sojasoße und Essig mischen und den Knoblauch dazugeben. Den Teig zu einer Rolle kneten, ca. 4 cm dick. Von dieser Rolle Stücke von etwa 1 cm abschneiden. Die Stücke mit einem Nudelholz oder Glas zu runden Fladen ausrollen (ca. 10 cm im Durchmesser). Auf jeden Fladen 1 - 2 TL Füllung geben, an den Rändern zusammendrücken und in reichlich Salzwasser gar kochen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe