

Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 48 Portionen

250	Gramm	Chinakohl
1/2	kg	Schweinefleisch
1	Teel.	Gehackte frisch Ingwerwurzel
1	Essl.	Reiswein oder Sherry
1	Essl.	Sojasauce
1	Teel.	Salz
1	Essl.	Sesamoel
2		Erdnussoel
1/4	Ltr.	Huehnerbruehe
1/4	Tasse	Sojasauce, mit 2 El. Essig

Anleitung:

Kohl putzen und in kleine Streifen schneiden. Schweinefleisch klein Hacken. In einer Schuessel das Fleisch mit dem Ingwer , Wein , Sojasauce Und dem Sesamoel vermengen . Den geschnittenen Kohl zugeben. Alles gut Durchmischen. Mit dieser Masse den Teig fuellen. Ca. 10 - 15 Minuten Daempfen.