

Rezept vom Koch-Abend am 12.03.2018

饺子 Jiaozi Maultasche 饺子

Rezept für ca. 15 Personen (10-12 Stück pro Person)

- 1). 3 kg x Schweinebauchfleisch (ohne Knochen)
- 2). 3 kg x Rosenmehl Type 405
- 3). 2 Packungen Eier.
- 4). 2 Packungen Garnelen.
- 5). 1 Stück x Chinakohl
- 6). 1 Packung getrocknete Morcheln
- 7). 4 Bund chinesischen Berglauch oder alternativ Bärlauch
- 8). 1 Pck. weiße Zwiebeln

Für die Sauce:

- 9) Hoisin-Sauce
- 10) dunkle Soja Sauce
- 11) Weißer Balsamico Essig
- 12) Knoblauch
- 13) Zucker, Pfeffer und Salz zum abschmecken

Füllung:

Fleisch klein hacken, Zwiebeln klein hacken, beides mit dem Hackmesser vermischen bis eine Art Hackfleisch entsteht. Garnelen entdarmen und mit dem Hackmesser flach zerdrücken, anschl. unter die Fleisch-/Zwiebelmasse heben. Den Chinakohl, Berglauch, und die Morcheln klein hacken und ebenfalls unterheben. Alles nochmals gut durchmischen.

Teig:

Auf 1 kg Mehl 2 Eier und 0.1 l lauwarmes Wasser und ein wenig Salz geben. Alles vermischen und gut durchkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken, bis er verarbeitet wird, damit er nicht austrocknet. Kleine Teigplatten ca. 7-8 cm Durchmesser formen und darauf ca. 1-1,5 TL Füllung geben und die Enden gut zusammendrücken.

Die Teigtaschen können in der Pfanne gebraten werden bis sie goldbraun sind. Anschl. ca. 200 ml Wasser aufgießen und mit (halb)geschlossenem Deckel dämpfen bis das Wasser verdunstet ist.

Alternativ können die fertigen Teigtaschen auch in Wasser gekocht werden (je nach „Dicke“ der Füllung, ca. 20 min) bis sie gar sind.

Dip-Soße:

Eine halbe Zwiebel, zwei Scheiben Ingwer, 2 Zehen Knoblauch fein hacken. Mit Speiseöl in der Pfanne erhitzen. In hitzebeständige Schale umfüllen. Hoisin-Soße, Essig, Zucker und Soja-Soße dazugeben. Nach Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken.