Rezept

Chinesische Garnelen-Ravioli

Ein Rezept von Chinesische Garnelen-Ravioli, am 14.11.2026

Zutaten

3	Frühlingszwiebeln
400 g	Schweinehackfleisch
	Pfeffer
1/2 Pck.	TK-Wan-Tan-Teigblätter
2 EL	neutrales Öl
1/8 l	Sojasauce
200 g	Riesengarnelen (roh, ohne Kopf)
	Salz
2 TL	5-Gewürze-Pulver oder Pimentpulver
20	Kaffir-Limettenblätter
2	Chilischoten
	Wok, großer Dämpfkorb der gerade noch in den Wok passt (wer keinen großen Korb hat, kann auch zwei kleine stapeln; Alternative: Topf mit Dämpfeinsatz)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen. Frühlingszwiebeln waschen, längs halbieren und quer in feine Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen, den Rücken mit einem spitzen Messer anritzen und den dunklen Darm vorsichtig entfernen.

3. Die Garnelen etwa erbsengroß hacken. Mit Frühlingszwiebeln und Hackfleisch verkneten, mit Salz, Pfeffer und dem 5-Gewürze-Pulver oder Piment kräftig würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 24 Bällchen formen.

4. Die Wan-Tan-Teigblätter auftauen lassen, nicht benötigte Teigblätter gleich wieder einfrieren.

5. Aufgetaute oder ausgerollte Teigblätter mit ganz wenig Wasser bestreichen, je 1 Fleischbällchen in die Mitte setzen. Die Teigblätter um die Fleischbällchen herum andrücken, dabei darf oben eine kleine Öffnung bleiben.

6. Den Dämpfkorb mit Limettenblättern auslegen, die Blätter mit Öl beträufeln und die Teigtaschen auf die Blätter setzen. In einem Wok oder passenden Topf wenig Wasser aufkochen, Korb daraufsetzen. Zudecken und 10 Min. dämpfen.

7. Chilis in Ringe schneiden, mit Sojasauce mischen und auf vier Schälchen verteilen. Die gedämpften Teigtaschen anrichten und mit dem Dip servieren.