

Rezept

# Chinesische Ravioli

Ein Rezept von Chinesische Ravioli, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	<b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm)
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>350 g</b> mageres Schweinehackfleisch	<b>1 EL</b> Reiswein
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>2 TL</b> dunkler Reisessig
<b>1 EL</b> Sesamöl	Salz
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit 200 ml lauwarmem Wasser glatt verkneten. In einem feuchten Tuch 30 Min. ruhen lassen.
2. Ingwer und Knoblauch schälen. Lauch waschen und putzen. Alles sehr fein hacken und mit dem Hackfleisch und allen restlichen Zutaten verkneten.
3. Teig in vier Stücke teilen und jedes zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Davon je 2 cm lange Stücke abschneiden, zu einer Kugel formen und auf Mehl möglichst rund ausrollen.
4. Die Füllung darauf verteilen. Teig zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken. Ravioli in reichlich kochendem Wasser etwa 4 Min. garen. Abtropfen lassen.