

## Rezept

# Chinesische Teigtaschen »Jiaozi«

Ein Rezept von Chinesische Teigtaschen »Jiaozi«, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 2 cm)
<b>100 g</b> chinesischer Schnittlauch (aus dem Asienladen, oder normaler Schnittlauch)	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 EL</b> Reiswein (oder trockener Sherry)	<b>300 g</b> Schweinehackfleisch
<b>2 EL</b> Sojasauc Salz	<b>1 EL</b> geröstetes Sesamöl
<b>6 EL</b> Reissessig	<b>2 TL</b> Reissessig
<b>1 EL</b> geröstetes Sesamöl	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)
	<b>6 EL</b> Sojasauc Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Mehl und 200 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein feuchtes Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Das Hackfleisch mit Ingwer, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Reiswein, Sesamöl, Sojasauc und Essig in einer Schüssel gründlich mischen und mit Salz würzen.
3. Den Teig vierteln und jede Teigportion zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen. Von jeder Rolle ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. Die Stücke jeweils zu einer Kugel formen und auf wenig Mehl rund und dünn (à ca. 5 cm Ø) ausrollen. Die Füllung auf den Teigkreisen verteilen, die Kreise jeweils zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit den Fingerspitzen zusammendrücken.
4. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigtaschen darin in ca. 4 Min. garen.
5. Inzwischen für den Dip den Ingwer schälen und fein reiben. Den Essig mit der Sojasauc und dem Sesamöl verrühren und auf vier Schälchen verteilen. Jeweils etwas Ingwer über den Dip streuen.
6. Die Teigtaschen herausnehmen und abtropfen lassen. Zum Essen die Teigtaschen jeweils mit Stäbchen oder einer Gabel nehmen und in den Dip tunken.