

Rezept

Gefüllte Teigtaschen (Khanom Jib)

Ein Rezept von Gefüllte Teigtaschen (Khanom Jib), am 09.06.2026

Zutaten

10 kleine Knoblauchzehen	100 ml Öl
3 getrocknete Shiitakepilze	250 g Schweinehackfleisch
1 Eigelb	1/2 TL Speisestärke
1/2 TL Sojasauce	1 TL vegetarische Austernsauce
1 TL Zucker	1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g TK-Wan-Tan-Teigblätter (für Suppe)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und im Mörser stampfen. 100 ml Öl im Wok sehr stark erhitzen, den Knoblauch hineingeben und unter Rühren knusprig goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitelegen.
2. Die TK-Wan-Tan-Blätter antauen lassen. Die Shiitakepilze ca. 20 Min. in warmem Wasser einweichen. Anschließend die Stiele entfernen und die Hüte in feine Streifen schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den Pilzstreifen, dem Eigelb, Stärke, Sojasauce, 1 TL Öl, Austernsauce, Zucker und Pfeffer gut vermischen.
3. Den Einsatz vom Dampfgarer bereitstellen. Die Teigblätter nacheinander in die Hand nehmen, je 1 TL Füllung daraufgeben und die Teigblätter mit den Fingern zu kleinen Päckchen zusammendrücken. Dabei immer ein feuchtes Küchenpapier auf das oberste Blatt legen, dann lässt es sich gut ablösen. Die Päckchen auf den Einsatz vom Dampfgarer setzen.
4. Das Wasser im Dampfgarer erhitzen und die Teigtaschen bei mittlerer Hitze zugedeckt je nach Größe 5-10 Min. dämpfen. Den Dampfgarer vom Herd nehmen und die Taschen etwas auskühlen lassen. Auf einer Platte anrichten und mit dem Knoblauch bestreuen.