Rezept

Jiaozi

Ein Rezept von Jiaozi, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Mehl + etwas mehr
1 Stange	Lauch
350 g	mageres Schweinehackfleisch
2 EL	Sojasauce
1 EL	Sesamöl
6 EL	dunkler Reisessig
1	1/2 EL Sesamöl
1 Stück	Ingwer (1-2 cm)
1	großes Bund Schnittlauch (am besten China-Schnittlauch)
1 EL	Reiswein
2 TL	dunkler Reisessig
	Salz
6 EL	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 200 ml lauwarmem Wasser zu einem schön glatten und weichen Teig verkneten, der nicht an den Fingern klebt. Wenn er also zu weich ist, noch etwas Mehl drunterkneten. Wenn er aber nicht weich genug ist, muss noch etwas Wasser dran. Den Teig locker in ein feuchtes Küchentuch hüllen und etwa 30 Minuten in Ruhe lassen.

2. Zeit genug für die Füllung: Ingwer schälen und ganz fein hacken. Von dem Lauch die Wurzeln und die dunkelgrünen welken Teile abschneiden. Lauch längs aufschlitzen und gut waschen. Ganz fein hacken. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und auch schön fein schneiden.

3. Hackfleisch mit Ingwer, Lauch, Schnittlauch, Reiswein, Sojasauce, Essig, Sesamöl und Salz in eine Schüssel schütten und mit den Händen durchkneten, bis alles gut zusammenhält.

4. Teig in vier Stücke teilen und jeweils zu ungefähr 2 cm dicken Rollen formen. Von den Rollen ebenso lange Stücke abschneiden. Jedes Stück zu Kugeln drehen und auf etwas Mehl möglichst dünn und rund ausrollen.

5. Wenn alle Teigkugeln ausgerollt sind (ungefähr 40 Stück werden das schon), die Füllung darauf verteilen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

6. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Jiaozi hineinwerfen, Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und die Ravioli etwa 4 Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.

7. Für die Sauce Essig, Sojasauce und Sesamöl mischen und auf vier Schälchen verteilen. Das Essen geht so: Die Jiaozi mit Stäbchen oder der Gabel nehmen, in die Sauce tunken und in den Mund stecken. Einfach gut!