

Internationale Silvesterküche

Jiaozi aus China



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Koch/Köchin: Lifang Döring, Wiesbaden

Einkaufsliste:

Für den Teig:

600 g Weizenmehl, Typ 450/550
300 ml Wasser

Für die Füllung:

500 g Hackfleisch
1 TL chinesischer Blütenpfeffer (Asialaden)
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
3 Scheiben Ingwer
10 g getrocknete Shiitakepilze
350 g Zwiebeln
3 Eier
400 g Möhren
50 ml Öl
4 TL Salz
etwas Mehl

Dazu chinesischer Reis-Essig und Chiliöl

Zubereitung:

Die Shiitakepilze in einer Schüssel mit Wasser zugedeckt eine Stunde einweichen. Den chinesischen Blütenpfeffer in 100 mg heißem Wasser in einer kleinen Schale ziehen lassen.

Das Mehl und 200 ml Wasser in eine Schüssel geben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Beim Kneten ab und zu etwas Wasser dazu geben. Bei Raumtemperatur eine Stunde ruhen lassen. Danach noch einmal durchkneten.

Die fein gehackten Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, bis sie weich sind. Die Eier verquirlen und dazu geben, so dass Rührei entsteht. Die Möhren raspeln.

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Die Blütenpfefferkörner aus dem Wasser nehmen und entsorgen. Das Pfefferwasser und das Fünf-Gewürze-Pulver mit dem Fleisch vermengen. Dann den fein gehackten Ingwer, die fein gehackten schwarzen Pilze, das Rührei und 5 EL Öl untermengen. Die geriebenen Möhren unterheben, alles noch einmal gut durchrühren und mit Salz abschmecken.

Den Teigklumpen in vier große Stücke teilen, die einzelnen Teigklumpen dünn ausrollen und mit einer Tasse von ca. sechs Zentimeter Durchmesser runde Kreise

ausstechen. Zum Füllen die einzelnen Teigblätter auf die Handfläche legen, einen Teelöffel der Fleischfüllung in die Mitte geben und das Teigblatt zuklappen. Die überstehenden Ränder fest zusammendrücken.

Einen tiefen breiten Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Jiaozi vorsichtig hinein geben und den Topf zudecken. Das Wasser aufkochen lassen und etwa 50 ml kaltes Wasser dazugeben und wieder aufkochen lassen. Das Ganze drei Mal wiederholen. Nach zehn Minuten sind die Jiaozi fertig. Mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und auf einen Teller legen.

Zum Servieren etwas Reisessig und einen Schuss Chiliöl in eine kleine Schüssel geben. Mit Stäbchen ein Jiaozi nehmen und hinein tunken. Manmanchi! (Guten Appetit!)

Stand: 27.12.2016, 8.07 Uhr