

# Chinesische Teigtaschen mit Hackfleisch, Reis-Essig-Dip

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

500 g Mehl	250 g lauwarmes Wasser	1 Prise Salz
Mehl, für die Arbeitsfläche		

**Für die Füllung:**

350 g gem. Hackfleisch	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch
2 cm Ingwer	1 EL Soja-Sauce	1 EL Reiswein
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

**Für den Dip:**

2 EL dunkler Reisessig	1 TL Sesamöl	1 TL Sambal-Oelek
------------------------	--------------	-------------------

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

Für die Jiaozi in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, lauwarmes Wasser und eine Prise Salz vermengen und zu einem elastischen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Soja-Sauce, Reiswein, Sesamöl, Salz und Pfeffer miteinander verkneten. Arbeitsfläche bemehlen, Teigkugel zu einer Rolle von etwa zweieinhalb Zentimeter Durchmesser formen. Rolle in gleichmäßige Stücke zerteilen und diese dünn zu kleinen Scheiben ausrollen. Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben, Rand mit Wasser befeuchten und Teigtaschen halbmondförmig zusammenklappen. Jiaozi in kochendem Wasser circa zehn Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für den Dip Reisessig, Sesamöl und Sambal Oelek miteinander vermengen. Für die Garnitur Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Chinesische Teigtaschen mit Reisessig-Dip auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Roland Buttgereit am 28. September 2016