

Sesam-Brötchen mit Schweinehack

Sc: Sesambrötchen

Rezept	1/8 L Pflanzenöl	875 g Mehl
3/8 L kochendes Wasser	1/8 L kaltes Wasser	3 TL Salz
Wasser oder Zuckerwasser	60 g weißer Sesam	Öl

Füllung:

375 g mageres Schweinefleisch	Öl	1 EL dunkle Sojasauce
Salz und Pfeffer	2 TL Zucker	1 EL Reiswein
frischer Koriander		

Das Pflanzenöl in einem Wok langsam erhitzen und knapp 200 g Mehl hinzufügen. Zu einer dicken Paste vermischen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren schwitzen lassen, bis eine goldgelbe, glatte, weiche Kugel entstanden ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde machen. Das kochende Wasser hineingießen und rasch mit dem Mehl verrühren, dann das kalte Wasser und 1 Teelöffel Salz hinzufügen und gründlich einarbeiten. Den Teig auf ein Brett legen und kneten, bis er weich und geschmeidig ist.

Den Teig in 36 Portionen teilen, jede zu einer kleinen Kugel formen, dann ausrollen oder flachdrücken. Auf die Hälfte der Fladen einen Teil des Mehl-Öl-Teiges geben und großzügig mit dem verbliebenen Salz bestreuen. Die restlichen Teigfladen daraufsetzen und die Ränder zusammendrücken.

Alle Brötchen auf einer Seite mit Wasser - oder Zuckerwasser - bestreichen und dick mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C backen, bis die Brötchen aufgegangen, goldgelb und trocken sind. Man kann sie auch ausbacken.

Anschließend warm stellen.

Das Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden oder durchdrehen und in 2 bis 3 Eßlöffeln Öl braten. Wenn es leicht gebräunt ist, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Zucker und Reiswein hinzufügen und weiter unter Rühren braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Das Fleisch mit den warmen Brötchen servieren und gehackten frischen Koriander oder feingewürfelte eingelegte Gemüse dazugeben.

Chinesisch am 04. Januar 2019