

Jiaozi mit Rinder-Hack (chinesische Teigtaschen)

Für 2 Personen

250 g Gehacktes, vom Rind	1 Weißkohl	100 g Feldsalat
4 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer, 8 cm
250 g Mehl	6 EL Japan. Sojasoße	7 EL Reisweinessig
3 EL Sesamöl	500 ml Hühnerfond	50 g Butter
Chiliflocken	Meersalz	

Aus dem Mehl, 80 Millilitern Wasser und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen, den Kohl halbieren, den Strunk entfernen und davon 250 Gramm sehr fein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen, die Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Einen Topf mit einem Liter Wasser und dem Hühnerfond zum Kochen bringen. Das Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben und mit den Knoblauch-, den Zwiebel- und Ingwerwürfeln, dem Weißkohl, vier Esslöffeln Sojasoße, drei Esslöffeln Reisweinessig und zwei Esslöffeln Sesamöl zu einer einheitlichen Masse vermengen. Aus dem Teig zwölf Kugeln mit je einem Durchmesser von etwa drei Zentimetern rollen. Die Arbeitsoberfläche mit Mehl bestreuen. Die Kugeln der Reihe nach rund ausrollen. Anschließend die ausgerollten Teigflächen mit einem Esslöffel der Hackfleischmasse füllen und zu einem Jiaozi formen. Die Jiaozis im Wasser und der Brühe kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend aus dem Topf nehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen und die gekochten Jiaozis goldbraun anbraten. Danach auf ein Küchenpapier geben. Für den Dip zwei Esslöffel Reisweinessig und einen Esslöffel Sojasoße vermengen und mit den Chiliflocken abschmecken. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte davon klein hacken. Für das chinesische Salat-Dressing den übrigen Reisweinessig, die übrige Sojasoße, das übrige Sesamöl und den Knoblauch vermengen und über den Feldsalat geben. Die Jaozis mit dem Essig-Sojasoßen-Dip auf Tellern anrichten und mit dem Feldsalat garnieren.

Öznur Yildirim am 07. Dezember 2009