

Gefüllte Weizen-Taschen mit Schweine-Hack auf Chinakohl

Für 2 Personen

150 g Schweinehackfleisch	500 g Chinakohl	1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	3 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
50 g Ingwer	150 g Mehl	1 Brötchen
5 EL dunkle Sojasoße	5 EL Balsamico	5 EL Reiswein
5 EL Kürbiskernöl	5 EL Erdnussöl	5 EL Maiskeimöl
1 EL Sonnenblumenöl	Kapuzinerkresse	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Das Brötchen klein schneiden. 125 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend mit dem Handrührgerät zusammen mit dem Mehl und dem Brötchen zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Den Ingwer schälen und klein schneiden und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Chinakohl in Blätter teilen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden und die Zitronenschale abreiben. Die Frühlingszwiebel abziehen, klein schneiden und alles mit dem Hackfleisch mischen und mit einem Spritzer Sojasoße und je einen Esslöffel vom Maiskeim- und Kürbiskernöl würzen. Den Teig anschließend ausrollen und etwa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Jeweils einen Esslöffel von der Fleischmasse darauf setzen und die Taschen falten. Das Sonnenblumenöl in eine Pfanne träufeln, die Teigtaschen daraufsetzen, anschließend so viel kaltes Wasser hinzugeben, das die Taschen bis zur Hälfte im Wasser stehen und zugedeckt so lang garen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Streifen vom Chinakohl mit drei Esslöffeln Balsamico, dem Reiswein, dem Erdnussöl und der Sojasoße mischen und einen gestrichenen Esslöffel Ingwer einrühren. Den Kohl zusammen mit den Fleischtaschen auf Tellern anrichten und mit der Soße und den Kapuzinerblüten garnieren.

Claudia Bramböck am 27. Oktober 2010