Zweierlei chinesische Maultaschen mit Knoblauch-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	Mehl, für die Arbeitsfläche	

Für die Füllung:

200 g Hackfleisch vom Schwein	1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g chinesischer Schnittlauch	1 Ei	10 ml Whisky
1 $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	1 TL Sesamöl	1 TL brauner Zucker
10 ml Olivenöl		

Für die Sauce:

2 EL schwarzer China-Essig	2 EL Sojasauce	1 Knoblauchzehe
1 EL brauner Zucker		

Für den Teig:

200 ml Wasser in einem Topf erwärmen. Mehl in einen weiteren Topf geben und das warme Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben. Die Masse zu einem kompakten Teig verkneten. Einen Deckel auf den Topf stellen und den Teig mit einem Tuch bedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einer Schlange von 2 cm Durchmesser formen. In 2 $\frac{1}{2}$ cm lange Stücke schneiden, auf einer mit Mehl bestäubten Fläche plattdrücken und mit einem Nudelholz zu flachen Fladen ausrollen.

Für die Füllung:

Hackfleisch mit einem Ei verkneten. Ingwer schälen, klein hacken und zu der Masse geben. Olivenöl, Sesamöl, 1 EL Sojasauce und Zucker hinzugeben. Gut vermengen und in zwei Teile trennen.

Füllung 1 mit etwas Whisky verfeinern und kalt stellen. Für Füllung 2 Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Frühlingszwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Schnittlauch, $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce und einige Zwiebelringe zum Hackfleisch geben und kalt stellen.

Fleischmasse aus dem Kühlschrank nehmen und mithilfe eines Teelöffels in die Mitte des Fladens geben. Wasser erwärmen und dieses in einer kleinen Schale neben die Fladen stellen. Seiten der Fladen anfeuchten, zusammenklappen und mit etwas Wasser zusammendrücken.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Fladen mit der Füllung 1 hineingeben. In der Pfanne verteilen und solange braten, bis der Boden goldbraun ist. Herd auf höchste Stufe stellen und die Pfanne mit Wasser auffüllen, sodass die Maultaschen in einem Wasserbad köcheln. Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In einem weiteren Topf Wasser erhitzen und die Maultaschen mit der Füllung 2 7 Minuten köcheln. Mit einer Siebkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Schüssel mit Essig, Sojasauce und Zucker vermengen.

Zweierlei chinesische Maultaschen mit Knoblauch-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Mona Li am 09. Januar 2017