

Asia-Maultaschen

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|------------------------|-----------------------|
| 200 g Schweinemett | 1 mittelgroße Möhre | 50 g Zuckerschoten |
| 10 g Ingwer | 1/2 Bund Koriandergrün | 2 Frühlingszwiebeln |
| 180 g Mehl | 2 El süße Chilisauc | 7 El dunkle Sojasauce |
| 1l Gemüsefond | Salz, Pfeffer | |

Das Mehl mit 120 Milliliter Wasser und einem Viertel Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zehn Minuten ruhen lassen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Von vier Korianderstielen die Blättchen abzupfen und klein hacken. Von einer Frühlingszwiebel die äußere Haut entfernen und klein schneiden. Das Schweinemett, den Ingwer, den Koriander, die Frühlingszwiebel mit der Chilisauc und einem Esslöffel Sojasauce mischen. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zwei Millimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Hackfüllung auf die Kreise verteilen und zuklappen. Die Enden fest andrücken. Die Maultaschen anschließend mit einem Tuch abdecken. Die Möhre schälen und in Stifte schneiden. Die restliche Frühlingszwiebel in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und an den Enden kreuzweise einschneiden. Die Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Den Gemüsefond aufkochen und die Möhren und die Maultaschen dazugeben und fünf Minuten kochen. Die Zuckerschoten zugeben und weitere drei Minuten garen. Die Suppe in einem Teller anrichten und die Maultaschen hineingeben. Die restliche Sojasauce als Dip dazugeben und servieren

Oliver Schwabe am 11. Dezember 2012