

Teig-Täschchen mit Sesam-Gemüse

Für zwei Personen

240 g Schweinehackfleisch	12 runde Wan Tan Teigblätter	250 g Brokkoli
1 rote Paprikaschote	50 g Zuckerschoten	1 rote Chilischote
1 Knolle Ingwer	3 Frühlingszwiebeln	4 EL Wasser
125 ml Geflügelfond	6 EL Sojasauce	1 EL Hoisinsauce
1 EL Oystersauce	1 Bund Koriander	1 EL Stärke
1 EL Sesamkörner	2 TL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Das Schweinehackfleisch mit der Hoisinsauce vermischen. Die Ingwerknolle schälen und etwas davon abreiben. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und etwas von davon abreiben. Den Abrieb und die Hälfte der Frühlingszwiebel-Würfel zu dem Hackfleisch geben und vermischen. Die Wan Tan Teigblätter auslegen und auf jedes etwas von der Hackfleischmischung geben. Die Ränder der Wan Tan Teigblätter mit etwas Wasser bestreichen, zur Hälfte zusammenklappen und fest andrücken, sodass Teigtaschen entstehen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und die Teigtäschchen darin für zwei Minuten braten. Anschließend den Gemüsefond dazugeben und das Ganze für weitere acht Minuten garen. Währenddessen eine weitere Pfanne erhitzen und die Sesamkörner darin anrösten und anschließend zur Seite stellen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Den Brokkoli waschen und in Röschen schneiden. Die Paprikaschote ebenfalls waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Das Gemüse zusammen mit den Zuckerschoten anbraten. Nach und nach jeweils vier Esslöffel Wasser und Sojasauce dazugeben und das Gemüse bissfest garen. Anschließend die Stärke mit einem Esslöffel Wasser dazugeben. Die Korianderblätter vom Stiel zupfen und klein hacken. Den Koriander zusammen mit dem gerösteten Sesam über das Gemüse geben. Die Teigtäschchen mit etwas Sojasauce beträufeln und zusammen mit dem Sesamgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Heilgeist am 25. März 2014