

# Gedämpfte Fleisch-Taschen

## Teighüllen:

250 g Mehl	1 Ei, geschlagen	175 ml Wasser
1 TL Backpulver	3/4 TL Salz	

## Füllung:

200 g mageres Schweinefleisch	2 bis 3 Kohlblätter	1 1/2 EL Erdnußöl
1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Sch. Ingwerwurzel

## Würzmischung:

1 EL helle Sojasauce	2 TL Reiswein	2 TL Zucker
weißer Pfeffer	1/2 Sesamöl	2 EL Hühnerbrühe
1 TL Maisstärke		

Zur Herstellung der Teighüllen zunächst das Mehl in eine Rührschüssel sieben und das Ei in die Mitte geben. Leicht unterrühren, dann Wasser, Backpulver und Salz hinzufügen und alles gründlich vermischen. Zu einem glatten Teig verkneten, mit einem feuchten Tuch abdecken und 5 bis 6 Minuten beiseite stellen, damit das Backpulver aktiv wird und die Teighüllen beim Dämpfen aufgehen und weich werden.

Das Schweinefleisch durchdrehen und den Kohl fein hacken. Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen und Fleisch, gehackte Kohlblätter, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Ingwer braten. Wenn sich das Fleisch hell färbt, die bereits vermengten Würzzutaten dazugeben und alles unter Rühren braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Aus dem Teig eine Rolle formen und in etwa 24 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einem dünnen runden Fladen ausrollen und in die Mitte jeweils 1 Löffel Füllung setzen.

Die Teigränder in Falten legen und über der Füllung zusammendrücken und drehen, so daß die gewünschte Form entsteht. Den Boden etwas abflachen, damit die Taschen aufrecht stehen. Die Taschen auf einen leicht geölten Dämpfeinsatz oder Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt, bei hoher Temperatur etwa 14 Minuten dämpfen, bis sie gar sind. Die Teigtaschen können auch auf Kohlblättern in den Dämpfer gesetzt werden, die ihnen zusätzliches Aroma verleihen und verhindern, daß sie zwischen die Stäbe des Dämpfeinsatzes sinken.

Mit den traditionellen Tunken aus geriebenem jungen Ingwer und schwarzem Reis-Essig servieren.

Chinesisch am 05. Januar 2019