

Klebreis-Taschen

Taschen:

125 g Klebreismehl 3 EL kochendes Wasser 2-3 EL kaltes Wasser
12 getrock. Bambusblätter Öl

Süße Füllungen:

6 EL süße Rote-Bohnen-Paste

Würzige Füllung:

125 g Schweinefleisch 2 Knoblauchzehen 2 EL Schweineschmalz
2 EL helle Sojasauce Vi TL Pfeffer 1 TL Zucker
Salz

Das Reismehl in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen. Das kochende Wasser und 2 Eßlöffel kaltes Wasser hinzufügen.

Rasch einen geschmeidigen Teig herstellen und, falls notwendig, das restliche kalte Wasser dazugeben. Kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden.

Die Bambusblätter abtropfen lassen, gründlich abtrocknen und mit Öl bepinseln.

Für die würzige Füllung Schweinefleisch und Knoblauch unter Rühren in Schmalz braten, die restlichen Zutaten dazugeben und weitergaren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Vor der Verwendung abkühlen lassen.

Die Teigstücke flachdrücken und jeweils Vi Teelöffel der zubereiteten Füllung in die Mitte setzen. Die Teigränder über der Füllung zusammendrücken, so daß sie die Füllmasse fest umschließen. Auf das untere Ende eines Bambusblattes setzen und dieses pyramidenförmig aufwickeln. Die Taschen auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und zugedeckt bei hoher Temperatur etwa 15 Minuten dämpfen, bis sie gar sind. Heiß oder kalt servieren. Vor dem Verzehr können sie in Zucker getunkt werden.

Chinesisch am 06. Januar 2019