

Schwester Er's Teigtaschen

Füllung:

125 g mageres Schweinefleisch	75 g Garnelenfleisch	3 getrock. schwarze Pilze
1 Bambussprosse	24 Korianderblätter	Öl

Würzmischung:

2 TL feine helle Sojasauce	1 TL Reiswein	1/2 TL Sesamöl
1 1/2 TL Salz	1/4 TL Zucker	weißer Pfeffer

Teighüllen aus Weizenstärke:

125 g Weizenstärke	2 TL Maisstärke	125-150 ml kochendes Wasser
1/2 TL Schweineschmalz		

Zunächst die Füllung zubereiten und abkühlen lassen, während die Teighüllen hergestellt werden. Schweine- und Garnelenfleisch, abgetropfte Pilze und Bambussprosse in kleine Würfel schneiden. Das Schweinefleisch in etwa 1 Eßlöffel Öl unter Rühren braten, bis es sich hell färbt. Die restlichen Zutaten - mit Ausnahme des Korianders - hinzufügen und 30 bis 40 Sekunden unter Rühren braten. Die Würzzutaten dazugeben und alles noch einmal 30 bis 40 Sekunden braten, während weiter gerührt wird. Zum Abkühlen in ein Gefäß füllen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, die Maisstärke hinzufügen und in der Mitte eine Mulde machen. Das heiße Wasser dazugießen und mit dem Stiel eines Holzlöffels sehr rasch in das Mehl einarbeiten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 5 bis 6 Minuten stehen lassen. Dann das Schweineschmalz hinzufügen und den Teig noch einmal 1 bis 2 Minuten leicht kneten.

Wenn Weizenstärke für die Teighüllen verwendet wird, können sie in der traditionellen Weise hergestellt werden. Den Teig zu einer langen Rolle formen und in 24 Stücke teilen. Während jedes einzelne Stück ausgerollt wird, die anderen Scheiben abdecken. Ein Stück auf ein sauberes Brett legen und es mit einem stumpfen Hackmesser (sie werden speziell für diesen Zweck hergestellt) zu einer Scheibe von 9 cm Durchmesser vergrößern. Umdrehen und 1 Löffel Füllung in die Mitte setzen, ein einzelnes Korianderblatt darauflegen, die Scheibe in der Mitte falten und die Ränder zusammendrücken. Brett und Hackmesser während der Arbeit leicht mit Schweineschmalz einfetten.

Gewöhnlicher Teig wird einfach mit dem Nudelholz zu sehr dünnen Scheiben ausgerollt.

Die Taschen nebeneinander in einen leicht gefetteten Dämpfer setzen und über kräftig sprudelndem Wasser etwa 15 Minuten dämpfen, bis der Teig glasig wird. Mit Sojasauce servieren.

Chinesisch am 06. Januar 2019