

Jiaozi – chinesische Teigtaschen

Liebe Teilnehmer des Kochkurses mit Zuo Aidong und Hermine Eller, welcher im Zuge der China-Woche 2025 stattgefunden hat,
liebe Interessierte,

nachfolgend das Rezept der köstlichen, chinesischen Teigtaschen, welche Frau Zuo Aidong und Herr Fu Dechao aus Tianjin mit uns gekocht haben.

(Um die Sprachbarriere zu überbrücken, haben wir uns erlaubt das Rezept auszuformulieren. Bitte sprechen Sie uns an, falls Sie das Original-Rezept bevorzugen.)

Zutaten:

- 1,5 kg Weizenmehl
- 1 kg Rindfleisch
- 5 Löffel Salz
- 2 Löffel weißer Pfeffer
- 12 Löffel Sojasoße
- Lauch: fein gewürfelt
- Ingwer: fein gewürfelt
- Sesamöl
- passende Kräuter (nach Möglichkeit frisch)

Zubereitung:

Füllung:

1. Rindfleisch wolfen, danach am besten mindestens 30 Min ziehen lassen.
2. Dann mit dem Gemüse vermischen.
3. Sesamöl dazu geben.
4. Abschmecken mit Kräutern, Salz, Sesamöl

Teig:

1. Weizenmehl mit Wasser mischen und zu einem elastischen Teig verkneten. (ohne Salz).
2. Zudecken und mindesten 30 Minuten und stehen lassen.
3. Nach 15 Minuten nochmals durchkneten und wieder ziehen lassen.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Von den Rollen mit einem scharfen Küchenmesser oder einer Teigkarte etwa ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.
5. Die Stücke mit einem Nudelholz zu kleinen, runden Fladen ausrollen.
6. Je einen Fladen in die Hand nehmen, einen Löffel der Füllung hinein geben und den Teig um die Füllung herum zusammendrücken. So dass kleine Taschen entstehen.

Kochen:

1. Die Jiaozi ins kochende Wasser geben und zugedeckt köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. (6-8 Minuten)
2. Dabei mehrmals kaltes Wasser hinzugeben.

Servieren Sie die Jiaozi warm, mit einem Gemisch aus Sojasoße, Essig und Ingwer.

