

Chinesische Teigtaschen - gebraten und geschmort

Teig:

300 g Mehl
200 g Wasser

Füllung:

250 g Schweinefleisch
(Stotzen, Nuss)
½ Chinakohl, geputzt
und feingehackt
2 TL Salz
1 Tasse Frühlingszwiebeln, gehackt
4-5 EL Bouillon

Marinade:

1 ½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 TL Sherry
2 EL Erdnussöl
2 EL Sesamöl

Braten und Schmoren (pro Pfannenfüllung):

2 EL Erdnussöl
120 ml heisses Wasser (gemischt mit
2 TL Öl und 1 TL Essig)
1 TL Mehl, mit 2 EL Wasser
angerührt

Das Mehl mit dem Wasser vermischen, dann kneten bis der Teig elastisch und nicht zu trocken ist. Dann abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Den gehackten Chinakohl mit 2 TL Salz vermischen und 20 Minuten stehen lassen. Dann gut ausdrücken.

Das Fleisch feinhacken und mit der Marinade vermischen. Bouillon zugeben, dann den Chinakohl und die Frühlingszwiebeln. Gut vermischen.

Den Teig 1 mm dick auswallen und 9-10 cm grosse Rondellen ausstechen. Auf die Rondellen 2 TL Füllung geben, danach die Rondellenhälften zusammenklappen und längliche Täschchen. Die Täschchen auf bemehlte Teller legen.

Eine grosse Bratpfanne mit Deckel erhitzen. Das Öl hineingeben und gut herumschwenken. Dann auf Mittelhitze stellen und die Teigtaschen hineinlegen. Zugedeckt 3 Minuten braten.

Die Heisswassermischung zwischen den Teigtaschen in die Pfanne giessen und bei guter Hitze 7 Minuten zugedeckt schmoren.

Die Mehl-Wassermischung um die Taschen herum eintropfeln und 1-2 Minuten zugedeckt braten.

Die Teigtaschen auf einen grossen Teller kippen, bei Bedarf auseinanderzupfen und auf einer Platte mit der gebratenen Seite nach oben anrichten.