



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Guo Tie

Guo Tie

100 g Mehl

120 g Schweinehack

55 ml Wasser

10 ml Kochwein

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Teelöffel Szechuanpfeffer

2 g Salz

0.5 Teelöffel Pfeffer, weiß

5 g Ingwer, gehackt

50 g Schnittlauch, gehackt

80 g Chinakohl, klein gehackt

Dip

Nach Belieben Sang Chau Sojasauce nach chinesicher Art

Guo Tie

1.

Mehl und Wasser vermischen und gut verkneten. Den Teig in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken. Für 10 min gehen lassen.

Alle restlichen Zutaten außer den Schnittlauch vermengen und gut verrühren. Dann den Schnittlauch hinzufügen und nochmal umrühren. Den Teig zu einer langen Schlange drücken (nicht rollen).

Kleine Stücke herausschneiden, sodass kleine Guo Tie entstehen. Alles gut mit Mehl bestreuen. Die kleinen Stücke dünn ausrollen (Rand dünner als Mitte). Etwas der Füllung hineingeben.

Einmal mittig falten und oben fest drücken. Links und rechts kleine Öffnungen lassen. Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Guo Tie auf mittlerer Stufe ca. 1 min. anbraten, bis sie unten goldbraun sind.

Dann heißes Wasser dazugeben (Hälfte der Guo Tie sollen dann bedeckt sein). Einen Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen (bis das Wasser verkocht).

Anschließend die Guo Tie mit der Sojasauce als Dip servieren.