



Jiaozi (chinesische Dumplings)

Für den Teig:

400 g Weizenmehl

200 ml warmes Wasser

1 Prise(n) Salz (optional)

Für die Füllung:

300 g Schweinehack

200 g Chinakohl, sehr fein gehackt

2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel Ingwer, gerieben

1 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Shaoxing-Wein (optional)

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

0.5 Teelöffel Salz

0.5 Teelöffel Zucker

1 Prise(n) weißer Pfeffer

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 50 Personen

Dip-Sauce:

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

Etwas Lien Ying Crispy Chili in Öl

Jiaozi (chinesische Dumplings)

1.

Mehl in eine Schüssel geben. Langsam warmes Wasser einrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 8–10 min.). Abdecken und mind. 30 min. ruhen lassen.

Den gehackten Chinakohl leicht salzen, 10 min. stehen lassen. Flüssigkeit ausdrücken. Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen. 5–10 min. rühren, bis die Masse leicht klebrig wird.

Teig zu einer langen Wurst rollen und in 2–3 cm Stücke (ca. 10-12 g) schneiden. Jedes Stück mit dem Handballen leicht flach drücken und rund ausrollen (ca. 8–9 cm Durchmesser). Beim Ausrollen den Teigling nach jeder kurzen Rollbewegung ein Stück weiterdrehen und dabei nur den äußeren Rand dünnrollen, damit die Mitte dicker bleibt und später die Füllung besser hält.

Etwas Füllung in die Mitte geben (etwa 1 TL). Zu

Dumplings formen, sodass die Füllung gut verschlossen

ist: z.B. halbmond-förmig zusammenklappen und den Rand fest zusammendrücken – traditionell mit Falten.

Einen großen Topf Wasser aufkochen. Jiaozi hineingeben und umrühren, damit sie nicht kleben. Etwa 10 min. kochen. (Alternativ können sie auch gebraten werden („Potstickers / Guōtiē“): unten anbraten, Wasser zugeben, abgedeckt dämpfen.)

Jiaozi mit dem Dip servieren und genießen!