



vegetarische Jiaozi

Für den Teig:

300 g Weizenmehl

180 ml Wasser

Für die Füllung:

200 g gehackter Chinakohl

100 g Lien Ying Shiitake Pilze in Lake

1 mittelgroße Karotte, fein gerieben

2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel geriebener Ingwer

1 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

Salz & Pfeffer

Etwas Öl

Für den Dip:

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

4 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Zucker

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 gehackte Frühlingszwiebel

Spritzer Lien Ying Sesam Öl geröstet

vegetarische Jiaozi

1.

Zubereitung des Teigs:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Das Wasser langsam hinzufügen und dabei gleichzeitig mit einem Löffel umrühren. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche kneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig in eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 min. ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung:

Shiitake Pilze fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Chinakohl, die Shiitake-Pilze, die Karotte, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer hinzugeben. Etwa 5-7 min. anbraten, bis sie weich werden. Dann die Sojasauce, das Sesamöl, den Reissessig, den Zucker sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Alles gut umrühren und noch für weitere 2-3 min. braten. Dann die Füllung abkühlen lassen.

Für den Dip:

Alle Zutaten für den Dip gut vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Zubereitung der Jiaozi:

Den vorbereiteten Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einer langen Rolle rollen, in gleich große Portionen schneiden und zu kleinen Kreisen ausrollen (ca. 8-10 cm Durchmesser).

1 TL der Füllung in die Mitte jedes Teigkreises legen. Den Rand des Teigkreises mit Wasser befeuchten und in der Mitte zusammen falten, um einen Halbmond zu formen. Die Ränder fest zusammen drücken, sie müssen gut verschlossen sein. (Die Ränder können dekorativ zusammen gefaltet werden.)

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Jiaozi portionsweise darin etwa 5 min. kochen lassen und mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Die Jiaozi heiß mit dem Dip servieren.