Gebratene asiatische Teigtaschen

Die Füllung besteht bei diesem Rezept aus Schweinefleisch, Ingwer und Sesamöl. Das Bild zeigt die gebratenen asiatischen Teigtaschen schön angerichtet mit Basilikum und Tomaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

100 g	Mehl
50 ml	Wasser (warmes)
1 Prise	Salz
1 EL	Öl (oder Schweineschmalz)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

200 g	Schweinefleisch (gehacktes)
3 EL	Kartoffelstärke
4 EL	Reiswein
1 Stk.	Ingwer
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 EL	Sesamöl

Zubereitung

1. Für g**ebratene asiatische Teigtaschen** zuerst mit warmen Wasser, Mehl und Salz einen glatten Teig formen. Hat der Teig eine geschmeidige Form, mit einem feuchten Tuch bedecken und erst einmal zur Seite stellen.

2. Jetzt kommt die Füllung an die Reihe. Hierfür das gehackte Schweinefleisch, Reiswein, den Knoblauch, klein gehackten Ingwer und die Kartoffelstärke vermischen. Die Mischung mit

Sesamöl und Salz würzen und den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 2 mm ausrollen.

3. Mit einem Ausstecher ca. 8-10 cm große Scheiben ausstechen. Nun ca. einen Teelöffel von der Füllung in die Mitte der Scheibe geben. Die Ränder des Teigs mit Wasser anfeuchten, dann zusammenklappen und festdrücken. Jetzt genügend Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Teigtaschen vorsichtig hineingeben und für 2 Minuten kochen lassen.

4. Anschließend die Teigtaschen abseihen und das Wasser gut abtropfen lassen. Damit die Gebratenen chinesischen Teigtaschen nicht zusammenkleben mit etwas Pflanzenöl bestreichen und auskühlen lassen. Schmalz bzw. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taschen von beiden Seiten leicht anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe haben.

Tipp

Sehr gut schmecken gebratene asiatische Teigtaschen mit einer Sauce bestehend aus Frühlingszwiebeln, Chili und Sojasauce.