

## Rezepte Jiaozi-Kochabend

Teig:

Zutaten:

- ✓ 500g Mehl (Typ 405)
- ✓ 5g Salz
- ✓ Ca. 240ml handwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Mehl mit dem Salz vermengen
2. Das Wasser **nach und nach** hinzugeben und den Teig immer weiter mit den Händen verkneten, bis der Teig flockig wird (alternativ kann man ihn auch vorsichtig verrühren)
3. Die Masse sehr gut verkneten, bis ein glatter Teig entsteht und keine Klümpchen mehr zu sehen sind
4. Den Teig abdecken und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen

Rindfleisch-Karottenfüllung:

Zutaten:

- ✓ 500g Rinderhackfleisch oder gemischtes Hackfleisch
- ✓ 2 Karotten (ca. 200g)
- ✓ 2 Eier
- ✓ 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- ✓ 15g Sojasauce (für diejenigen, die mehrere haben: die Helle (生抽 (shēngchōu)))
- ✓ 25g Sesamöl (oder 20g Austernsauce)
- ✓ 25g pflanzliches Öl
- ✓ Pfeffer oder Ingwer nach Belieben

Zubereitung:

1. die Karotten reiben, die Frühlingszwiebeln hacken
2. Sämtliche Zutaten miteinander vermengen und zu einer Masse verrühren

## Vegetarische Füllung:

### Zutaten:

- ✓ 4 Eier oder 200g Tofu (z.B. Räuchertofu)
- ✓ 300-400g Pilze (z.B. Champignons)
- ✓ 2 Karotten (ca. 200g)
- ✓ 1 Stange Frühlingszwiebel
- ✓ 5-10g Salz
- ✓ 10g Sesamöl
- ✓ 5g Sojasauce (für diejenigen, die mehrere haben: die Helle (生抽 (shēngchōu))
- ✓ pflanzliches Öl
- ✓ Pfeffer und Ingwer nach Belieben

### Zubereitung:

1. Die Karotten reiben, mit etwas Öl anbraten.
2. Die Pilze und die Frühlingszwiebel fein hacken.
3. Die Eier anbraten
4. Alle Zutaten zusammen vermengen und zu einer Masse verrühren

## Formen, Befüllen und Kochen:

1. Ein Stück von dem Teig zu einer ca. 2 cm dicken Wurst rollen
2. Die Teigwurst mit einem Messer in ca. 1-2 cm dicke Stücke schneiden, dabei die Wurst immer hin- und herdrehen, damit die Teigwurst nicht einseitig plattgedrückt wird
3. Die Stücke mit der flachen Hand auf der Unterfläche plattdrücken
4. Die platten Stücke mit einem Nudelholz gleichmäßig zu 1-2mm dünnen, runden Plättchen ausrollen
5. Ein kleines Häufchen der Füllung in die Mitte eines Plättchens setzen, das Plättchen hochklappen und von der Mitte an verschließen.
6. Die fertigen Jiaozi in kochendes Wasser geben. Wenn sie oben aufschwimmen, eine Tasse kaltes Wasser nachgeben. Wenn das Wasser wieder kocht, noch eine Tasse Wasser nachkippen, insgesamt dreimal Wasser nachkippen
7. Fertig sind die Jiaozi! Gedippt in Sojasauce (nach Wahl mit Essigsauce/Chilli/Sesamsauce, etc.) bekommen sie noch eine extrafeine Geschmacksnote.

**Guten Appetit! 祝大家好胃口! (Zhù dàjiā hǎo wèikǒu!)**