

Jiaozi (chinesische Dumplings)

China (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g Weissmehl
- Salz
- ca. 8 Blätter Chinakohl (gerüstet ohne weissen Strunk ca. 100g)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 grosse oder 3 kleine Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Daumen grosses Stück Ingwer
- 150g kleine gekochte Crevetten
- 1 handvoll frischer Koriander
- 1 Prise China 5-Gewürz
- 1 Schuss Asia Fischsauce
- 1 Schuss Sojasauce
- 1 Schuss Sesamöl
- Chiliflocken
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Teigondellen herstellen:
 - Das Mehl in einer grossen Schüssel mit einer grossen Prise salzen und dann stufenweise mit heissem, aber nicht kochendem Wasser vermengen (weil's heiss ist, mit Gabel oder Essstäbchen), bis ein angenehm knetbarer Teig entsteht. Es braucht ca. 3dl Wasser und damit gibt es ca. 680g Teig. Das reicht für ca. 36 Dumplings.
 - Den Teig von Hand bis zu 10 Minuten gut kneten.
 - 45 Minuten mit einem feuchten Tuch zugedeckt ruhen lassen.
 - Dann auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage wirklich dünn auswallen (max. 2mm). Das braucht ziemlich Kraft. Bei der Menge besser in 2 Portionen.
 - Mit einem Kochring oder Glas ca. 10cm Rondellen ausstechen. Auf Backtrennpapier schichtenweise legen. Immer wieder ein Papier dazwischen, damit nichts verklebt.
- Vom Chinakohl nur das zarte Grüne (ohne den weissen Strunk), die Frühlingszwiebeln, Koriander und Crevetten sehr klein schneiden. Einen kleinen Teil vom Grünen der Frühlingszwiebeln für die Dip-Sauce beiseite stellen.
- Ingwer fein und Karotten grob raffeln. Knoblauch dazu pressen.

Zubereitung:

- In einer grossen Schale die Füllung herstellen aus Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Karotten, Crevetten, Koriander, Knoblauch, Ingwer, 5-Gewürz, Fisch- und Sojasauce, Sesamöl, Pfeffer und Chili. Sehr gut mischen und mit einem Löffelrücken etwas kneten. Die Flüssigkeiten so tarieren, dass es nicht zu feucht wird.
- Je 1 Teelöffel Füllung in die Mitte der Teigondellen setzen. Mit den Fingern den Rand der Teigondellen leicht mit Wasser befeuchten, damit es besser klebt. Dann von Hand die

Rondellen zu Taschen formen und verkleben. Original werden Falten geformt, da wo die Taschen verklebt werden. Ich hab so eine Mischform entwickelt.

- Dann die fertigen Taschen auf Backtrennpapier stellen.
- In einem grossen Topf auf einem Dampfgarsieb über leicht kochendem Wasser min. 15 Minuten lang bei geschlossener Pfanne dämpfen. Ggf. portionweise. Kein Kontakt zum siedenden Wasser! Zuvor Resten der Weisskohlblätter auf das Sieb legen, damit der Teig nicht anklebt. Und auch achten, dass sich die Dumplings nicht berühren.
- In eine genügend grosse Servierform legen und zwar am besten wieder auf die mittlerweile gedämpften Kohlblätter, damit die Dumplings nicht anleben.

Tipp:

- Sofort heiss servieren.
- Sauce zum Dippen:
 - 1dl Sojasauce
 - 0.2dl Reissessig
 - 0.2dl Wasser
 - wenig Zucker
 - etwas Sambal Oelek
 - sehr klein gehacktes Grünes von den Frühlingszwiebeln
- Die Füllung kann beliebig verändert werden. Z.B. mit Hackfleisch oder Pilzen statt Crevetten.
- Man kann solche Dumplings grundsätzlich auf drei verschiedene Arten garen:
 - Nur dämpfen, wie hier beschrieben
 - Im siedenden Wasser ganz kurz kochen (wie Ravioli), dann 3...4mm dicken Teig machen
 - In der Bratpfanne zuerst im Öl unten leicht anbraten und dann in der selben Pfanne mit wenig Wasser noch koch-dämpfen

