

## Jiaozi mit Schweinefüllung und Essigdip

饺子

### Zutaten (für 4 Personen)

4	Getrocknete Shiitake Pilze	<b>Teig</b>	
1	Frühlingszwiebel		
1	Pak Choi	200 g	Weizenmehl
1 Stk.	Ingwer (daumengroß)	etwas	Salz und Wasser
1 Zehe	Knoblauch		
250 g	Schweinehackfleisch	<b>Dip</b>	
1 TL	Sesamöl		
1 TL	Helle Sojasauce	60 ml	Helle Sojasauce
1 TL	Dunkle Sojasauce	1 EL	Schwarzer Reisessig
1 EL	Reiswein	1 Schote	Chili
1 TL	Zucker		
1 EL	Maisstärke		
1/2 TL	Schwarzer Pfeffer		
1	Ei		

### Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben. Nach und nach 200ml Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Dies sollte ungefähr 10 Minuten dauern. Je länger der Teig geknetet wird, desto geschmeidiger wird er.

Zum Schluß zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Füllung, die Shiitake Pilze in heißem Wasser einweichen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, längs vierteln und quer fein hacken. Den Pak Choi ebenfalls feinhacken. Zusammen mit ½ Teelöffel Salz in eine Schale geben und vermischen. 10 Minuten stehenlassen.

Ingwer und Knoblauch schälen und feinhacken.

Frühlingszwiebeln und Pak Choi gut ausdrücken, damit das ausgetretene Wasser abläuft. Jetzt alle Zutaten für die Füllung mit dem Schweinehackfleisch vermischen, sodaß ein glatter Teig entsteht.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer 3cm dicken Teigstange ausrollen. Davon jeweils 2-3cm breite Stücke abschneiden und diese mit einem Nudelholz in kreisrunde dünne Platten ausrollen. Sie sollten ca. 8cm im Durchmesser sein. In die Mitte des Kreises einen Teelöffel der Füllung geben und mittig zusammenfalten. Die Ränder wellenförmig zusammendrücken, alternativ mit einer Gabel ein Muster in den Rand drücken.

Entscheidend ist, dass der Jiaozi beim Kochen nicht aufgeht, die "Schönheit" ist nicht entscheidend für den späteren Geschmack!

Die Jiaozi auf Backpapier zwischenlagern, sodass sie nicht zusammenkleben. Eine Antihaftpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, 2 Esslöffel Öl hineingeben und Jiaozi mit der Unterseite in die Pfanne legen ohne dass sie sich berühren. 2-3 Minuten anbraten, sodass die Unterseite leicht gebräunt ist.

75ml Wasser hinzugeben und einen Deckel auf die Pfanne setzen. 2 Minuten dämpfen, dann den Deckel abnehmen und das restliche Wasser verkochen lassen. Nun sind die Jiaozi servierfertig.

Für den Dip Sojasauce und Essig vermischen, die kleingeschnittene Chilischote hinzugeben und verrühren.