

# Jiǎozi – Chinesische Teigtaschen mit Reissessig-Dip

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/09/11/jiaozi-chinesische-teigtaschen-mit-reissessig-dip](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/11/jiaozi-chinesische-teigtaschen-mit-reissessig-dip)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 g lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

### Für die Füllung:

- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 EL Reiswein
- 1 EL Sesmöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für den Dip:

- 2 EL dunkler Reissessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Sambal Oelek

### Für die Garnitur:

1/2 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Für die Jiǎozi in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, lauwarmes Wasser und 1 Prise Salz vermengen und zu einem elastischen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Soja-Sauce, Reiswein, Sesamöl, Salz und Pfeffer miteinander verkneten. Arbeitsfläche bemehlen, Teigkugel zu einer Rolle von etwa 2 1/2 cm Durchmesser formen. Rolle in gleichmäßige Stücke zerteilen und diese dünn zu kleinen Scheiben ausrollen.

Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben, den Rand mit Wasser befeuchten und die Teigtaschen halbmondförmig zusammenklappen. Jiǎozi in kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für den Dip Reisessig, Sesamöl und Sambal Oelek miteinander vermengen. Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Chinesische Teigtaschen mit Reisessig-Dip auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Rezept: Roland Buttgerit

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. September 2016

Episode: Asiatische Gerichte