

# Zweierlei chinesische Maultaschen mit Knoblauch-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/22/zweierlei-chinesische-maultaschen-mit-knoblauch-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/22/zweierlei-chinesische-maultaschen-mit-knoblauch-sauce)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Teig:

- 200 g Mehl
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 200 ml Wasser

### Für die Füllung:

- 200 g Hackfleisch vom Schwein
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 100 g chinesischer Schnittlauch
- 1 Ei
- 10 ml Whisky
- 1 ½ EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL brauner Zucker
- 10 ml Olivenöl

### Für die Sauce:

- 2 EL schwarzer China-Essig
- 2 EL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL brauner Zucker

### Zubereitung:

**Für den Teig** 200 ml Wasser in einem Topf erwärmen. Mehl in einen weiteren Topf geben und das warme Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben. Die Masse zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einer Schlange von 2 cm Durchmesser formen. Dann in 2 ½ cm lange Stücke schneiden, auf einer mit Mehl bestäubten Fläche plattdrücken und mit einem Nudelholz zu flachen Fladen ausrollen

**Für die Füllung** das Hackfleisch mit einem Ei verkneten. Ingwer schälen, klein hacken und zu der Masse geben. Olivenöl, Sesamöl, 1 EL Sojasauce und Zucker hinzugeben. Gut vermengen und in 2 Teile trennen. Die 1. Füllung mit etwas Whisky verfeinern und kalt stellen. Für die 2. Füllung Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Frühlingszwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Schnittlauch, ½ EL Sojasauce und einige Zwiebelringe zum Hackfleisch geben und kalt stellen.

Die Fleischmasse mithilfe eines Teelöffels in die Mitte des Fladens geben. Wasser erwärmen und dieses in einer kleinen Schale neben die Fladen stellen. Die Seiten der Fladen anfeuchten, zusammenklappen und mit etwas Wasser zusammendrücken.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Fladen mit der 1. Füllung hineingeben, in der Pfanne verteilen und solange braten, bis der Boden goldbraun ist. Den Herd auf höchste Stufe stellen und die Pfanne mit Wasser auffüllen, sodass die Maultaschen in einem Wasserbad köcheln. Einen Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In einem weiteren Topf Wasser erhitzen und die Maultaschen mit der 2. Füllung 7 Minuten köcheln. Anschließend mit einer Siebkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Sauce** den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Schüssel mit Essig, Sojasauce und Zucker vermengen.

Die Maultaschen mit der Knoblauch-Sauce auf Tellern anrichten und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

Rezept: Mona Li

Quelle: Die Küchenschlacht vom 9. Januar 2017

Episode: Leibgerichte