

2. Teigtaschen

Teig:

400 g	Mehl
270 g	Wasser

Füllung:

300 g	Schweinefleisch (Stotzen, Nuss)
½	Chinakohl, geputzt und feingehackt
2 TL	Salz
1 Tasse	Frühlingszwiebeln, gehackt
2-3 EL	Bouillon

Marinade:

1 ½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
2 TL	Sherry
2 EL	Erdnussöl
2 EL	Sesamöl

Braten und Schmoren (pro Pfannenfüllung):

2 EL	Erdnussöl
120 ml	heisses Wasser (gemischt mit 2 TL Öl und 1 TL Essig)
1 TL	Mehl, mit 2 EL Wasser angerührt

Das Mehl mit dem Wasser vermischen, dann kneten bis der Teig elastisch und nicht zu trocken ist. Dann abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Den gehackten Chinakohl mit 2 TL Salz vermischen und 20 Minuten stehen lassen. Dann sehr gut ausdrücken.

Das Fleisch feinhacken und mit der Marinade vermischen. Bouillon zugeben, dann den Chinakohl und die Frühlingszwiebeln. Gut vermischen.

Den Teig 1 mm dick auswallen und 9-10 cm grosse Rondellen ausstechen. Auf die Rondellen 2 TL Füllung geben und die Ränder mit einem in Wasser getauchten Pinsel leicht anfeuchten. Danach die Rondellenhälften zusammenklappen und längliche Täschchen formen. Die Täschchen auf bemehlte Teller legen.

Eine grosse Bratpfanne mit Deckel erhitzen. Das Öl hineingeben und gut herumschwenken. Dann auf Mittelhitze stellen und die Teigtaschen hineinlegen. Zugedeckt 3 Minuten braten.

Die Heisswassermischung zwischen den Teigtaschen in die Pfanne giessen und bei guter Hitze 7 Minuten zugedeckt schmoren.

Die Mehl-Wassermischung um die Taschen herum eintröpfeln und 1-2 Minuten zugedeckt braten.

Die Teigtaschen auf einen grossen Teller kippen, bei Bedarf auseinanderzupfen und auf einer Platte mit der gebratenen Seite nach oben anrichten.

Tip:

Man kann die Teigtaschen Tage im Voraus kochen und dann einfrieren. Die aufgetauten Taschen werden dann im Backofen bei heisser Umluft fertig gebacken.