

Baozi – Gedämpfte chinesische Teigtaschen *mit Schweinefleisch & Chili Crisp*

6 Portionen

Zutaten

500 g Schweinehackfleisch
250 g Mehl
130 ml Wasser
50 g Frühlingszwiebeln
2 TL Salz
20 g frische Hefe
15 g Ingwer
20 ml Austernsauce
5 g weißer Pfeffer
10 g Fünf-Gewürze-Pulver
10 ml helle Sojasauce
10 ml dunkle Sojasauce
10 ml Sesamöl
Mehl, zum Bestäuben
Shiso-Blätter (zum Servieren)
Chili Crisp Öl (zum Servieren)



Baozi – Gedämpfte chinesische Teigtaschen *mit Schweinefleisch & Chili Crisp*

Zubereitung

1. Hefe in warmem Wasser auflösen, Mehl hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. Zur Seite stellen und für ca. 2 Stunden ruhen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Ingwer klein hacken. Frühlingszwiebeln und Ingwer zusammen mit dem Schweinefleisch in eine Rührschüssel geben und Salz, weißen Pfeffer, Fünf-Gewürze-Pulver, helle Sojasauce, dunkle Sojasauce, Austernsauce und Sesamöl hinzugeben. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, um die Mischung zu lockern. Gut vermengen und zur Seite stellen.
3. Den Backofen auf 100 °C Full Steam vorheizen. Den Teig länglich ausrollen und in 15 gleichgroße Portionen schneiden. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. Teigstücke mit einer Teigrolle zu gleichgroßen Kreisen ausrollen. Den Teig beim Ausrollen drehen, damit die Kreise gleichmäßig dick sind. Einen Teelöffel der Schweinefleischfüllung in die Mitte jedes Teigkreises geben und die Ränder vorsichtig ziehen und zusammendrücken, um einen dichten Verschluss zu erhalten. Zur Seite stellen und für 20 Minuten gehen lassen. In den Ofen schieben und ca. 15 Minuten dämpfen. Abkühlen lassen und mit Shiso-Blättern, Chili Crisp Öl und Chiffonade aus Frühlingszwiebeln servieren.

Guten Appetit!