

## Amuse-Bouche

### Jiaozi

#### Zutaten

- 1 Stück Ingwer (1-2 cm)
- 400 g Mehl + etwas mehr
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund China-Schnittlauch
- 350 g mageres Schweinehackfleisch
- 1 EL Reiswein
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL dunkler Reissessig
- 1 EL Sesamöl
- Salz
- 6 EL dunkler Reissessig
- 6 EL Sojasauce
- 1 1/2 EL Sesamöl



1. Das Mehl mit 200 ml lauwarmem Wasser zu einem schön glatten und weichen Teig verkneten, der nicht an den Fingern klebt. Wenn er also zu weich ist, noch etwas Mehl drunter kneten. Wenn er aber nicht weich genug ist, muss noch etwas Wasser dran. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten Ruhe lassen.
2. Zeit genug für die Füllung: Ingwer schälen und ganz fein hacken. Vom Lauch die Wurzeln und die dunkelgrünen welken Teile abschneiden. Lauch längs aufschlitzen und gut waschen. Ganz fein hacken. Den Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und auch schön fein schneiden.
3. Hackfleisch mit Ingwer, Lauch, Schnittlauch, Reiswein, Sojasauce, Essig, Sesamöl und Salz in eine Schüssel geben und durchkneten, bis alles gut zusammenhält.
4. Teig in vier Stücke teilen und jeweils zu ungefähr 2 cm dicken Rollen formen. Von den Rollen 2cm lange Stücke abschneiden. Jedes Stück zu Kugeln formen und auf etwas Mehl möglichst dünn und rund ausrollen.
5. Wenn alle Teigkugeln ausgerollt sind (ungefähr 40 Stück), die Füllung darauf verteilen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

6. In einem großen Topf gesalzenes Wasser oder Bouillon zum Kochen bringen. Jiaozi hinein geben, Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und die Ravioli etwa 4 Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.
7. Für die Sauce Essig, Sojasauce und Sesamöl mischen und auf vier Schälchen verteilen. Die Jiaozi in die Sauce tunken und genießen.
- 8.

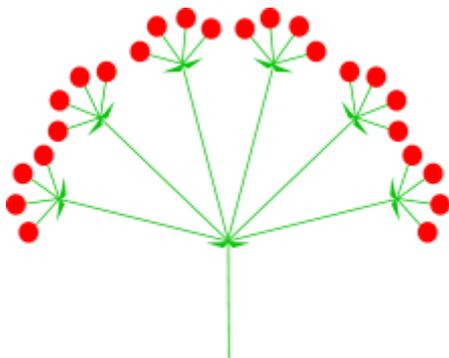
## Der Chinesische Schnittlauch

**Der Chinesische Schnittlauch ist auch unter den Namen Knolau oder Schnittknoblauch bekannt. Letzterer verrät seine aromatische Ähnlichkeit mit der herkömmlichen Knoblauchknolle.**

**Wie Zwiebel, Gemeiner Schnittlauch, Bärlauch und Knoblauch gehört auch der Chinesische Schnittlauch zu den Allium-Gewächsen. Sein lateinischer Name ist *Allium tuberosum*.**

**Ursprünglich stammt das Gewürzkraut aus China, wo es in höheren Regionen wild wächst. Mittlerweile hat es sich im ganzen asiatischen Raum verbreitet und wird weltweit kultiviert.**

**Der Chinesische Schnittlauch ist eine mehrjährige Pflanze, die bis zu 60 Zentimeter hoch werden kann und, ähnlich wie Schafgarbe und Baldrian, **doldige** Blütenstände ausbildet. Die weißen Blüten kann man im Sommer von Juli bis September bewundern. Sie sind, genau wie die Wurzeln auch, essbar. Meistens werden jedoch die flachen, grünen Blätter roh in vielen asiatischen Gerichten, Salaten und Dips verwendet. Auch als Brotzutat lässt sich der Schnittknoblauch sehr gut einsetzen. Vor allem, wenn man den Geschmack des herkömmlichen Knoblauchs mag, aber nicht danach riechen möchte. In der Heilkunde hat der Chinesische Schnittlauch vor allem Bedeutung als antibakterielle Pflanze. Man vermutet aber auch, dass die Blätter Stoffe enthalten, die eine Antitumorwirkung haben.**



**Dolde**