

Gefüllte Dampfnudeln (Balle)

Zutaten für 4 Personen :

Teig :

Mehl	500g
Hefe	½ Würfel
Lauwarme Milch	0.2 l
Zucker	1 El.
Schweineschmalz oder Butter	30g
Salz	1 Prise

Füllung 1 :

Rindshackfleisch	300g
Chinakohl	250 g
Hähnchenbrühe	1 Päckchen (nicht verdünnt)
Mu-Err	3 g (getrocknet)
Chinapilze	5 g (getrocknet)
Shrimps	7 g (getrocknet)
Ingwer	40 g
Schnittlauch	40 g
Reiswein	2 El.
Szechuan Pfeffer Pulver	1 Tl.
Schwarzer Pfeffer	2 Prisen
Öl	½ Tasse

Füllung 2 :

500 g rote gezuckerte Bohnenpaste aus der Dose
--

Zubereitung :

Teig :

- Die Hefe mit etwas warmer Milch verrühren, und zu dem Mehl in eine Schüssel geben.
- Die übrige Milch, den Zucker und das Schweineschmalz bzw. die Butter zugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Füllung :

- Den Chinakohl in heißem Wasser blanchieren.
- Den blanchierten Kohl in ein Tuch geben, das Wasser herauswringen, und den Kohl fein hacken.
- Die getrockneten Shrimps in Wasser aufweichen und kleinschneiden
- Den Szetchuan-Pfeffer rösten und mahlen.
- Das Fleisch, den sehr fein geschnittenen Ingwer und den kleingeschnittenen Schnittlauch vermischen.
- Öl heiß machen, und unter Rühren über das Fleisch gießen.
- Wein, Sojasauce, Hähnchenbrühe, Pilze, Shrimps, Pfeffer und den Kohl dazugeben.

Das Füllen des Teiges :

- Den Teig zu runden, 0.5 cm dicken Teigplatten mit einem Durchmesser von ca. 10 cm auswallen.
- Die Füllung auf die Teigplatten geben, und dann deren Ränder über der Füllung zusammenfalten und, indem man die Spitzen dreht, schließen.
- Die Dampfnudeln für ca. 15 min. im Dampfkocher dämpfen.
- Heiß servieren.