

---

# Chinesische Maultaschen (Chiaoze)

## Zutaten für den Teig :

Mehl	300 g
Wasser	ca. 200 ml
Salz	

## Zutaten für die Hackfleischfüllung :

Hackfleisch	250 g
Shrimps	200 g
Bärlauch ( Chiu Cei )	125 g
Eier	3
Getrocknete Chinapilze	3
Geflügelgewürz	1/2 Tl.
Ingwer	3 cm
Reiswein	1 El.
Glutamat	Eine Prise

## Zubereitung des Teiges :

Das Mehl mit Salz und etwas Wasser vermischen und mit den Händen durchkneten. Nur soviel Wasser zugeben, daß ein glatter, geschmeidiger, nicht mehr klebender Teig entsteht.

### **Zubereitung der Hackfleischfüllung :**

- Den Bärlauch und die aufgeweichten Chinapilze fein schneiden
- Ingwer fein hacken
- Die Eier mit etwas Salz schaumig schlagen, in heißem Öl braten, auf Erbesengröße zerkleinern und herausnehmen.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

### **Füllen des Teiges :**

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, und diese mit einer Holzrolle zu dünnen Scheiben auswallen. ( Durchmesser 5-6 cm ). Füllung in die Mitte einer Scheibe geben. Die Maultasche durch zusammenklappen der Teigscheibe, und drücken der Ränder, schließen. Die Chiaoze in kochendem Wasser 5-10 Minuten kochen; heiß servieren

.  
*Chinesischer Essig, in den man die Chiaoze tunken kann, passt sehr gut.*