

Chinesische Ravioli mit würziger Sauce

ergibt ca. 30 Stück

Teig

150 g Mehl
 1/3 Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen

1 dl Flüssigkeit:
 1 frisches Ei und
 ca. 1/2 dl Wasser

beides begeben, zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen

Füllung

100 g Stangensellerie
 1 Frühlingszwiebel, mit dem Grün
 50 g gekochte Crevetten
 50 g Maiskörner aus der Dose, abgetropft

alles fein hacken, je 1 Esslöffel der Zutaten beiseite stellen, Rest in eine Schüssel geben

75 g gehacktes Schweinefleisch
 1/2 Teelöffel Maizena
 2 Prisen Zucker
 2 Prisen Salz

1/2 Teelöffel Sambal Oelek
 1/2 Esslöffel milde (light) Sojasauce
 1 Esslöffel dunkler Reiswein

alles begeben, mischen

einige Chinakohlblätter in Bambuskörbchen verteilen

Formen: Teig halbieren, je in ca. 15 Stücke schneiden, mit feuchtem Tuch bedecken. Weiteres Vorgehen siehe Bilder 1–3, unten.

Zubereiten: Pfanne ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen, aufkochen. Körbchen hineinstellen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. dämpfen. Die Position der Körbe wechseln, jeder Korb sollte ca. 7 Min. direkt über dem Dampf stehen. Evtl. heisses Wasser nachgiessen.

Hinweis: Statt Bambus- 2 Dämpfkörbchen verwenden, diese müssen jedoch nicht gewechselt werden.

Sauce

2 Teelöffel Sambal Oelek
 2 Teelöffel Senf
 4 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauce alles verrühren, zu den Ravioli servieren

Ersatz: Sambal Oelek durch Sauce de Piments, dunklen Reiswein durch Sherry ersetzen.



Teigstücke auf wenig Mehl so zu ca. 6 cm Ø grossen Rondellen auswallen, dass die Ränder dünner sind als die Teigmitte. Je ca. 1 Teelöffel Füllung auf die Rondellenmitte geben, nach oben zusammenklappen.



Rechter Teigrand nach oben klappen und leicht zusammen drücken.



Linker Teigrand nach oben klappen, leicht zusammen drücken, so dass eine Blume entsteht. Beiseite gestellte Zutaten in die Öffnungen geben. Ravioli in die Bambuskörbchen verteilen.