

KONFUZIUS-INSTITUT
an der UNIVERSITÄT GRAZ
格拉茨大学孔子学院



Drachenbootfest

端午节

Duānwǔ jié

2021

Das Drachenbootfest - Jiaozi



Foto: Pixabay

Jiaozi – Der Teig, die Basis für alles!

Zutaten für ca. 30 Stück

450g Weizenmehl (glatt, 700 oder 480)

180-225ml lauwarmes Wasser

- Wasser unter ständigem Rühren langsam zum Mehl hinzufügen
- Zu einem Teig kneten, abdecken und mind. 30 Min ruhen lassen
- Erneut durchkneten, dann ist der Teig zur weiteren Verarbeitung bereit



Jiaozi-Varianten

Wir werden heute **drei** unterschiedliche Jiaozi-Styles kennenlernen und zubereiten:

- à la Sichuan
- à la Beijing
- à la Shanghai



Jiaozi à la Sichuan

Fülle (für ca. 10 Stück)

- 100 g Lauchzwiebeln
- 150 g gemischtes Faschiertes
- 200 g Pilze (Champignons, Austernpilze etc.)
- 5 g Ingwer
- 5 g Knoblauch
- 1 Ei

Gewürze: 1 EL geröstetes Sesamöl, 1 EL Sojasauce, 1/2 TL Schwarzer Pfeffer gemahlen, 1/2 TL Asiatisches 5-Gewürze Pulver (Sternanis, Zimt, Fenchel, Nelken, Sichuanpfeffer)



Jiaozi à la Sichuan

Zubereitung

- Pilze klein schneiden, anbraten und abkühlen lassen
- Lauchzwiebel fein hacken
- Ingwer fein hacken
- Knoblauch fein hacken
- Hackgut und restliche Zutaten vermengen und mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken



Jiaozi à la Sichuan

Scharfe Sauce

- 10g Knoblauch
- 1 TL getrocknetes Chilipulver
- 1 EL Sesamsamen
- 3 EL Zhenjiang-Essig (镇江香醋; Chinkiang Vinegar) oder anderer Essig
- 2 EL Chili Öl



Jiaozi à la Beijing

Fülle (für ca. 10 Stück)

- 140 g Bärlauch oder Knoblauchschnittlauch
- 2 Eier
- 1 Steinpilz oder 4 Stück Champignons
- 20 g Schinken
- 14 g Glasnudeln

Gewürze:

Salatöl, Sesamöl, Salz, Pfeffer, Rinderbouillon



Jiaozi à la Beijing

Zubereitung

- Bärlauch oder Knoblauchschnittlauch schneiden
- 1 Ei verschlagen und in der Pfanne mit etwas Öl braten, erkalten lassen
- Champignons und Schinken kleinwürfelig schneiden und kurz mit Öl braten, auskühlen lassen
- Glasnudeln in Wasser kochen, dann fein schneiden
- Alle Zutaten vermengen
- Gewürze hinzugeben
- 2. Ei aufschlagen und unterrühren



Jiaozi à la Beijing

Dipp

- Zhenjiang-Essig oder dunkler Balsamicoessig
- Sesamöl
- Wer mag, etwas geschnittenen Schnittlauch



Jiaozi à la Shanghai

Füllung (für ca. 10 Stück)

- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 Eier
- 100 g Garnelen (aufgetaut)
- 1/2 EL Speiseöl
- 1/2 EL Sojasauce
- 1/2 EL Sesamöl
- etwas Salz
- etwas Schnittlauch
- ein kleines Stück Ingwer



Jiaozi à la Shanghai

Zubereitung

- Zucchini waschen, schaben und zum Entwässern salzen
- 2 Eier in einer Schüssel aufschlagen, Öl in einer Pfanne erhitzen, Ei einrühren und unter ständigem Rühren zart braten, in Schüssel kalt stellen
- Garnelen schälen und in mittelgroße Stücke schneiden
- Zucchini ausdrücken, grob hacken und in eine Schüssel geben
- Öl, gestocktes Ei und Garnelenwürfel untermengen, mit restlichen Zutaten würzen, im Kühlschrank etwas rasten lassen



Jiaozi Garungsarten

- In gekochte Salzwasser zum Kochen bringen, kaltes Wasser einfügen, zum Kochen bringen.
- Insgesamt 3Mal kaltes Wasser dazufügen



Jiaozi Garungsarten

- Dämpfen – 10(frisch gemachte) – 20min (eingefroren)



Jiaozi Garungsarten

- Braten – 5min

