

Köstliche Shaomai

nach einem Rezept von Jia Zhao



Die asiatische Variante der deutschen Maultaschen oder italienischen Ravioli ist ein herrliches Versteck für köstliche Leckereien. Von süß bis salzig, Fleisch, Fisch oder Gemüse oder alles zusammen – Füllung und Form sind kaum Grenzen gesetzt. Eine Speise, die jeder nach Lust und Laune gestalten kann. Allein oder zusammen mit den besten Freunden – Hauptsache, es macht Spaß. Hier das Rezept von Jia Zhao, die in Berlin einen Stand in der Markthalle 9 hat, und dort unter ihrem Label Dolce & Sole chinesisches Streetfood anbietet. Sie hat sowohl vegetarische als auch Fleischgerichte im Angebot – alles von Hand und mit Liebe zubereitet. Für *China TeaTime* verrät sie uns ihr Lieblingsrezept für Shaomai.

Shaomai nach einem Rezept von Jia Zhao (16 Stück)

Für die Füllung:

300 Gramm Klebreis
20 Stück kleine Shiitake-Pilze
2 Karotten
1 rote Zwiebel
3 EL Mais
3 Frühlingszwiebeln
2 EL dunkle Sojasoße, 2 EL helle Sojasoße
1 EL vegetarische Austernsauce
1/8 Weißwein
Öl, Salz, Zucker

Für den Teig:

Mehl 300 Gramm
lauwarmes Wasser 150 Gramm

Vorbereitung:

- 300 Gramm Klebreis im Wasser über Nacht einweichen (mindestens 5 Stunden)
 - Getrocknete Shiitake-Pilze einige Stunden aufquellen lassen
1. Die 300 Gramm Mehl mit 150 Gramm lauwarmem Wasser zu einem glattem Teig verrühren, der nicht klebt. Den Teig in ein Tuch schlagen und 30 Minuten ruhen lassen.
 2. Den eingeweichten Klebreis abspülen, bis das Wasser klar ist und dann im Dampfgarer dämpfen.
 3. Karotte waschen, schälen und zerkleinern, die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln, Shiitake-Pilze waschen und zerkleinern, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, trocken schütteln und in schmale Ringe schneiden.
 4. Öl im Wok mit starker Hitze erhitzen, die Zwiebeln, Shiitake-Pilze hinzugeben und anbraten, dann Frühlingszwiebeln, Karotten, Mais mischen und ebenfalls anbraten.
 5. Die beiden unterschiedlichen Sojasoßen, vegetarische Austernsauce, Kochwein, Zucker und Salz hinein geben und verrühren, dann Wasser in den Topf gießen, bis die Zutaten bedeckt sind, und kochen.

6. Den gekochten Klebreis hinein geben und gut rühren.
7. Die Füllung abkühlen lassen und mit dem Rest Frühlingszwiebeln verrühren.

Teig:

1. Den Teig nochmal kneten und zum Portionieren zu einer Rolle formen, einen Teispachtel leicht bemehlen und ihn dann in ca. 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Teigbällchen formen.
2. Dafür die Bällchen zu flachen Scheiben drücken, dann mit einem Nudelholz noch etwas walzen, damit sie etwas dünner werden. Dabei das Teilblatt am oberen Rand greifen und vom unteren Rand her zur Mitte mit dem Nudelholz walzen. Mehr Druck am Rand als in der Mitte ausüben. Mit der anderen Hand den Teigling immer weiter drehen und den gesamten Rand bearbeiten.
3. Die Füllung wird mit Hilfe eines Löffels eingefüllt.

Die Shaomai in einen Dämpfer setzen. In einem Wok oder Topf etwas Wasser erhitzen, den Dämpfer hineinstellen, dabei sollte er aber nicht mit dem Wasser in Berührung kommen, dann die Shaomai zugedeckt bei starker Hitze ca. 8 Minuten dämpfen, danach den Ofen ausschalten und noch 3 Minuten warten. Herausnehmen und auf einem Teller angerichtet servieren.

Wèikǒu hǎo!