

How to cook Baozi

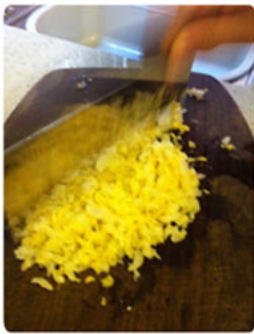
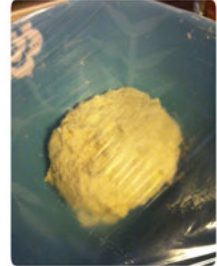
270 g Mehl

1 EL Hefe

200 ml

lauwarmes Wasser

Zutaten gut vermengen
und zu einem Teig kneten;
zugedeckt 1 Std. gehen lassen



1 Stück Ingwer (ca. 3cm),
eine halbe Stange Lauch und 300g
Sauerkraut fein hacken, mit
250 g Rinderhackfleisch mischen;

mit 1 EL Sojasoße, 2 EL Sojaöl,
Salz, Pfeffer und 1/2 Teelöffel
"Five Spices" (wǔ xiāng fén) würzen



Teig nochmal gut durchkneten
und in 2 Kugeln teilen

1. Kugel zu einem
langen Wulst
rollen



Teigwurst in 7 Stücke teilen,
zu Kugeln formen
und diese
fein
mit Mehl
bestäuben

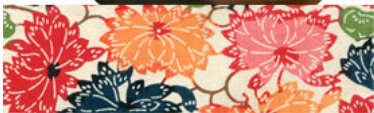


Kugeln platt drücken;
mit einem Rundholz zu
Handteller großen Kreisen
ausrollen
(dabei den Teig mit der linken
Hand drehen
und mit der rechten Hand
von der rechten Seite her
dünn auswalzen)





Kreis auf die
Hand legen
und
1 gr. TL
Füllung
drauflegen



Jetzt wird's schwierig:



Rand in Falten legen - dabei mit dem linken Daumen die Füllung
in der Mitte halten; Baozi-Verschluss zu einer Rosette falten
(Fang Qing macht das so schnell, dass ich jede Millisekunde "Stop" sagen musste, um ein Foto zu
bekommen! Hier heißt es üben!!!!)

Einen Teller mit Öl bestreichen

(wenn man wie ich keinen Topf mit Dämpfeinsatz
hat), Baozi auf dem Teller 5 Min.
ruhen lassen; einen großen Topf zu
1/4 mit Wasser befüllen,
Metallgestell reinstellen, Teller drauf.
Baozi mit geschlossenem Topf-
deckel 15 Minuten dämpfen.



(Mit der 2. Kugel genauso vorgehen!)

In einem Schälchen Sojasoße und Sesamöl mit gehacktem Knoblauch (und für ganz Scharfe mit einem Stück frischen Chili) verrühren;

*Heißen Baozi eindippen und ...
...mmmmhfff...*

