

Vorspeise Tom Khaa Gai / Huhn / Röllchen / Teigtaschen

Rezeptteil 4 von 4 Gedämpfte Teigtaschen

24 Stück

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1	Ei
240 g	Mehl
96 ml	Wasser
0,5 TL	Salz
12 Stk	Hähnchen Drumsticks— (siehe Teil 1)
1 Stge	Lauch
1 Stk	Knoblauchzehe
1 Stk	Chili
	Honig, Soja-Sauce und Reisessig

Vorbereitung

1. Ei, Mehl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten und 20 min im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Das Fleisch vom Hähnchen (Teil 1) abzupfen und fein Würfeln.
3. Lauch in feine Streifen schneiden.
4. Knoblauch und Chili fein würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: In einem kleinen Topf Lauch und Knoblauch anschwitzen. Die Hähnchen-Würfel dazu. Mit **Chili, Honig, Reisessig und Soja-Sauce kräftig** abschmecken.

Den Teig mit einem Nudelholz 1 mm dünn ausrollen und mit einem Serviering o.ä. (ca. 10 cm) rund ausstechen.

Mit einem Teelöffel einen Klecks Masse in die Mitte des Teiglings geben, den Rand anfeuchten, zuklappen und gut verschließen.

Kochfeld Stufe 8: Die Teigtaschen von beiden Seiten in etwas Rapsöl anbraten, in die Suppenschale geben und mit Suppe übergießen.