

Die besten Teigtaschen Berlins

Als Hauptspeise beim gemeinsamen Essen im Freundeskreis, vorm Kino, nach dem Clubbesuch: Teigtaschen sind ein zeitgemäßer Ausdruck des schnellen, genussvollen Lebensgefühls spannender fernöstlicher Metropolen – und dieser Stadt



FRAU TANGS TASCHEN

Rot ist in China die Farbe von Glück und Reichtum. Rot ist aber auch die Farbe des **Chiliöls**, Hauptbestandteil in der nach dem Geheimrezept von **Mama Tang** zubereiteten Sauce, die reichlich zu den **Peking-Teigtaschen** serviert wird. Tochter Mengling Tang und ihre Eltern pflegen in ihrem ganz ohne den üblichen China-Stuck

eingerrichteten **Restaurant Peking Ente** die traditionelle chinesische Küche. Und dazu gehören Familienrezepte. Bei Tangs waren **Mamas Jiaozi**, so der chinesische Name der Peking-Teigtaschen, ein Sonntagsessen. Ihre Zubereitung erscheint einfach, erfordert jedoch viel Übung. Die Füllung basiert auf **Schweinehack** und **chinesischem Schnittlauch**, der geschmacklich zum Knoblauch tendiert. Dazu kommen **Ingwer**, Frühlingszwiebel und Sojasauce. Der Teig besteht nur aus Mehl und Wasser, und so neutral schmeckt er auch. Die Kunst besteht nun darin, möglichst viel von der herzhaften Füllung in einen möglichst dünnen Teig zu verpacken, ohne dass die Tasche im kochenden Wasser reißt. Die **Jiaozi** werden von Frau Tang handgemacht und stehen in drei Versionen auf der Karte: in wenig Öl **gedünstet**, **gekocht** oder – das ist unser Favorit – gekocht und in Chiliöl-Sauce serviert.

Diese Spielart des Dim Sum ist in der Karte mit zwei Chilischoten gekennzeichnet, eine Schärfe-Warnung, die nicht sein müsste. Die Sauce besteht neben **Chiliöl** vor allem aus geriebenem Knoblauch und gehackten Erdnüssen. Die Überraschung: Sie ist weder gemein scharf, noch hinterlässt der Knoblauch einen **strengen Nachgeschmack**, sondern die Sauce bildet mit den Jiaozi eine fein abgestimmte Einheit. Noch zwei weitere Teigtaschen haben beim Testessen unsere Aufmerksamkeit erregt. Die mit **Schweinefleisch** und **Chinakohl** gefüllten, leicht angebratenen **Hefeklößchen**, weil bei ihnen der voluminöse, aber locker-luftige Teig (ähnlich einem Serviettenknödel) die Hauptrolle spielt und sie somit das Gegenteil der Peking-Teigtaschen sind. Und als **süße** Dim-Sum-Variante zum Abschluss konnten die mit **Rotbohnen-Mus** gefüllten **Süßkartoffelküchlein** überzeugen. Mutters Familienrezepte sind die besten, auch in China. Niemand in Berlin kann so viel Füllung in so wenig Teig verpacken wie Mama Tang bei ihren Jiaozi. Mit demselben Fingerspitzengefühl macht sie die Chiliöl-Sauce. Diese Peking-Teigtaschen sind trotz scharfer Zutaten ein Werk der Harmonie.

Text: Stefanie Dörre

tip-Bewertung: Empfehlenswert

Peking Ente Voßstraße 1, Mitte, Tel. 229 45 23, www.peking-ente-berlin.de