

Rezept für Gyoza mit Fleisch-Füllung

Portionen: 4

Zutaten

350 g	Schweinefaschiertes
180 g	Weißkohl oder Chinakohl, fein geschnitten
50 g	Jungzwiebel, fein geschnitten
10 g	Ingwer, gerieben
10 EL	Hühnersuppe (alternativ Wasser mit Hühnersuppenpulver)
2 EL	Sesamöl
2 EL	Sojasauce
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Zutaten für die Füllung vermischen und beiseitestellen.
2. Teig zu einer Rolle formen und in Stücke von ca. 15 g teilen.
3. Mit einem schmalen Nudelholz (ca. 35 mm Durchmesser) Stücke mit ca. 6-8 cm Durchmesser und 2 mm Dicke ausrollen.
4. Dazwischen immer wieder mit Kartoffelstärke bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt.
5. Jede Teigscheibe in der Mitte mit der Fülle belegen (nicht zu viel), die Ränder mit etwas Wasser befeuchten, zusammenklappen und zu einem halbmondförmigen Teigtäschchen formen.
6. Die Unterseite der Teigtasche bleibt flach und glatt, die Oberseite wird in Falten gelegt und fest auf die Unterseite gepresst.
7. Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben und die Teigtaschen auf der Unterseite goldbraun anbraten.
8. Die angebratenen Gyoza in den Bambusdämpfer legen und ca. 10 Minuten über Dampf ziehen lassen.
9. Zum Schluss mit Sesamöl beträufeln.