

Gyoza mit Hackfleisch-Weißkohl-Füllung und Soja-Dip

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl, 550

Für die Füllung:

200 g Schweinehackfleisch 100 g Weißkohl 3 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe 4-5 cm Ingwer Sojasauce

Öl Kampot-Pfeffer Salz

Für die Fertigstellung:

Stärke Sesamöl

Für den Soja-Dip:

80 ml Sojasauce 20 ml Yuzu-Saft 40 ml Reissessig

20 ml Sesamöl 2 EL heller Sesam

Für den Teig:

200 g warmes Wasser nach und nach zum Mehl in eine Schüssel geben.

Teig ordentlich verkneten, entweder per Hand oder Küchenmaschine.

Der Teil sollte nicht mehr klebrig sein, darum ggf. Mehllanteil erhöhen.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Weißkohl waschen und fein schneiden. Weißkohl in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Röllchen schneiden, eine Handvoll als Dekoration zur Seite stellen. Restliche Frühlingszwiebeln zum Weißkohl geben und ebenfalls kurz mit anbraten.

Knoblauch abziehen, hacken und ebenfalls dazugeben und kurz mit anbraten lassen. Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Ingwer schälen und reiben. Ingwer und Hackfleisch zur Masse geben und gut vermengen. Die Masse mit einem kleinen Schuss Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Für die Fertigstellung:

Die Arbeitsplatte mit Stärke bestreuen, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Arbeitsplatte dünn ausrollen. Mit einem Kreisausstecher, ca. 7-9 cm Durchmesser, die Teigplatten ausstechen. In die Mitte der Teigplatte eine kleine Portion der Füllung geben. Dabei darauf achten, dass die Portion nicht zu groß wird, da sonst die Gyoza nicht mehr gut verschlossen und gefaltet werden können. Die Hälfte des Teigrandes leicht mit Wasser bestreichen und Gyoza zusammenfalten.

Beim Zusammenfalten sollten an der Vorderseite kleine Falten entstehen, die Rückseite der Gyoza bleibt glatt. Eine große Pfanne mit Deckel aufstellen und das Sesamöl in die Pfanne geben. Dann Gyoza so in die Pfanne setzen, dass die Naht nach oben zeigt. Gyoza so lange anbraten, bis sie am Boden leicht braun sind, dann 100 ml Wasser dazugeben und sofort mit dem Deckel verschließen. Durch das Wasser werden die Gyoza nun gedämpft. Nach ca. 5 Minuten den Deckel herunternehmen und das Wasser vollständig verdampfen lassen.

Für den Soja-Dip:

Alle Zutaten bis auf den Yuzu-Saft und Sesam mischen. Beim Zugeben des Yuzu-Saftes vorsichtig herantasten, da zu viel Yuzu die ganze Sauce sehr sauer machen kann. Sauce in eine kleine Schüssel geben und mit Sesam und Frühlingszwiebelringen (s.o.) dekorieren.

Anja Schmidt am 22. Juli 2024