

# Japanische Teigtaschen

## Für 2 Personen:

2 Shiitake Pilze	1/2 rote Peperoni	1/2 Frühlingszwiebel
50 g Spitzkohl	2 EL Bratöl	1/2 Knoblauchzehe
1 Ingwer	1 Msp. Wokgewürz	250 g Schweinehack
1 Msp. Gewürzsalz	5 EL Sojasauce	1 Msp. Würzkraft
2 EL Sake (Reiswein)	1 Pack. Gyoza-Teig	1-2 EL Würzöl
Sesam	6 EL Reisessig	2 EL Würzöl
Mango-Chili		

Shiitake Pilze in feine Würfel, Peperoni und Frühlingszwiebel in feine Ringe und Spitzkohl in feine kurze Streifen schneiden. Alles zusammen in heißem Bratöl für ca. 4 Min. anbraten. Frisch geriebenen Knoblauch und Ingwer dazugeben und mitbraten.

Gemüse mit Wokgewürz würzen und ca.  $\frac{1}{2}$  Min. mit anrösten. Dann zusammen mit dem rohen Schweinehack in eine Schüssel geben und mit Gewürzsalz, 1 EL Sojasauce und Würzkraft nachwürzen und gut vermengen. Dann den Sake dazugeben und nochmals gut verrühren.

Die Gemüse-Hack-Füllung auf die Gyoza-Teig-Blättchen verteilen. Die Ränder der Teig-Blättchen mit den Fingern befeuchten, in der Mitte zusammenklappen und nun die übereinanderliegenden Ränder mit den Fingern festdrücken und verschließen. Zuletzt die Gyoza mithilfe der Faltechnik (siehe Video) fertigstellen.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Gyoza aufrecht in die Pfanne stellen und die untere Seite für ca. 1 Min. anbraten. Wasser dazugeben, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und so lange garen lassen, bis das Wasser verkocht ist.

In der Zwischenzeit Reisessig, 4 EL Sojasauce und Mango-Chili-Öl in einer Schüssel zu einem Dip verrühren.

Gyoza auf einem Küchentuch abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und den Dip dazureichen.

Steffen Henssler am 20. Oktober 2022