



Teil:3 Gyoza

YouTube Link

<https://youtu.be/INUotTC77Z8>

Zutaten:

1 Pck Gyoza-Teighüllen aus dem Asia-Supermarkt

200g Schweinehackfleisch

60g Chinesischer Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln

200g Kohl oder Chinakohl

ein wenig geriebener Knoblauch

ein wenig geriebener Ingwer

(Knoblauch und Ingwer können gegeneinander ausgetauscht werden)

1 EL Sake

1 TL Sojasoße

1/2 TL Salz

1 TL Sesamöl

ein wenig Pfeffer

Zum Anbraten:

eine Pfanne mit Deckel

ein wenig heißes Wasser

ein wenig Sesamöl

Als Soße zum Dippen:

Essig und Sojasoße



- ① Kohl für 60 Sekunden in die Mikrowelle geben (oder blanchieren) und abkühlen lassen.
- ② Chinesischen Schnittlauch und Kohl fein schneiden.
- ③ Zum Hackfleisch Knoblauch, Ingwer, Sake, Sojasoße, Salz und Pfeffer geben und gut durchkneten. Danach den Schnittlauch, den Kohl und das Sesamöl hinzufügen und gut mischen.
- ④ Masse in die Teigtaschen einwickeln. (nicht zu viel einfüllen, 4-5 Mal falten und fest verschließen)
- ⑤ Die Gyoza in eine heiße Pfanne mit Öl geben und auf mittlerer Stufe braun anbraten.
- ⑥ 100 ml Wasser hinzufügen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- ⑦ Wenn das Wasser verdunstet ist, Sesamöl über die Gyoza gießen.