

EPISODE 22 - GYOZA (JAPANISCHE TEIGTASCHEN)

Zutaten für ca. 28 Stück:

400 g gehacktes Schweinefleisch
2-3 Blätter Weisskohl
1 Pkg Gyoza Wrapper
3 Shiitakepilze
½ TL Zucker
¼ TL Salz
½ TL gemahlener weißer Pfeffer
1 TL leichte Sojasauce
1 TL Sesamöl
2,5 cm geriebener Ingwer
3 Frühlingszwiebeln
1 Zweig Koriander
1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
Etwas Öl & Wasser

Dip-Sauce:

1 EL Reisessig
1 EL Sojasauce
⅛ TL-Chili-Öl

Rezept:

Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Pilze, Knoblauch und Weißkohl alles sehr fein hacken und in eine Schüssel geben
Alle anderen Zutaten auch dazugeben und gut durchmischen
Eine der Teigblätter am Rande mit etwas kaltem Wasser bestreichen
Etwas Füllung drauf tun und zusammen drücken
Wiederhole bis die Füllung weg ist
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen
Gyoza darin ein paar Minuten anbraten bis sie unten Goldbraun werden
Ungefähr ein halbe Tasse Wasser dazu gießen, und mit geschlossenen Deckel dämpfen bis das Wasser weg ist
Mit Dip-Sauce servieren