

Gyoza

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

- 200g Schweinehack
- 2 Cups Chinakohl (klein gehackt)
- 0.5 Teelöffel Salz
- 2 Knoblauchzehen (gepresst)
- 1 Teelöffel Ingwer (gerieben)
- Etwas Schnittlauch oder Bärlauch (gehackt)
- 0.5 Teelöffel Pfeffer
- 1.5 Teelöffel Shoyu
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Packung Gyoza-Teigplatten (~250g)

Zubereitung

1. Chinakohl fein hacken und in einer Schüssel mit 0.5 Teelöffel Salz vermischen, dann 15 Minuten ruhen lassen
2. Währenddessen Ingwer, Knoblauch und Schnittlauch hacken oder reiben
3. Chinakohl gut ausdrücken
4. In einer Schüssel, Ingwer, Knoblauch, Schnittlauch, Chinakohl und Schweinehack gut vermischen, möglichst nur in eine Richtung rühren
5. Den Rest hinzufügen und abermals gut durchmischen
6. Pro Gyoza-Teigplatte ca. 1 Esslöffel Füllung verwenden
7. Entweder ~6-8 Minuten sprudelnd kochen, oder in einer Pfanne mit ~3-4 Esslöffeln Wasser und Öl unter Deckel knusprig braten
8. Mit Sauce aus Shoyu, Sesamöl, Reisessig und (optional) Chiliöl servieren

