

# Gyoza (Japanische pikant gefüllte Teigtaschen) mit Dip

(4 Portionen)



## Zutaten:

- 100g Stärkemehl
- 100g Mehl
- 2g Salz
- 100ml heisses Wasser
  
- 150g Hackfleisch (vom Schwein)
- eine halbe Zwiebel
- 4 mittelgroße Shiitake-Pilze
- 50g Bambus-Schösslinge
- 15g Frühlingszwiebeln
- 5g Ingwer
  
- 80ml Soja Sosse
- 60ml Reissessig oder Zitronensaft
- 1TL Sesamöl
- Tabasco
- etwas Zucker

## Zubereitung:

Sollten Sie getrocknete Shiitake-Pilze gekauft haben, dann legen Sie diese bitte zuerst eine Stunde in Wasser ein.

Als nächstes vermengen Sie die 100g Mehl mit den 100g Stärkemehl und vermengen dies gut. Nun erhitzen Sie 100ml Wasser und geben dies unter steten Rühren in die Schüssel mit Mehl und Stärkemehl. Hierbei sollte eine zähflüssige Masse entstehen. Den erhaltenen Teig formen Sie nun zu einer ca. 40cm langen Nudel, die Sie in Frischhaltefolie einwickeln und an einem warmen Ort ablegen.

Nun schneiden Sie die Shiitake-Pilze, die Zwiebel, den Ingwer und die Frühlingszwiebel klein und vermengen diese gut mit dem Hackfleisch, dass eine gleichmäßig vermischte Masse entsteht. Diese Masse würzen Sie noch mit etwas Salz, Zucker und Sojasoße.

Als nächstes nehmen Sie den Teig und unterteilen in mit einem Messer in 24 ungefähr gleich große Stücke. Haben Sie eine gleichmäßige Einteilung geschafft haben, schneiden Sie den Teig in 24 kleine Stücke und rollen diese in eine kleine, kreisrunde Fläche aus.

Nun nehmen Sie eine dieser Teigtaschen und platzieren in deren Mitte eine kleine Menge der vorbereiteten Füllung. Das Verschließen der Tasche ist anfangs etwas knifflig, aber nach ein wenig Übung haben Sie sicherlich schnell den richtigen Dreh raus. Schließen Sie die Tasche zuerst an beiden Enden und gehen Sie dann zur Mitte über. Sehen Sie sich einfach die Bilder an, um die genaue Vorgehensweise zu sehen.

Geben Sie die erhaltenen Teigtaschen nun in kochendes Wasser und kochen Sie diese ca. 3 Minuten, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Wahlweise können Sie die Teigtaschen auch in einem Dampftopf zubereiten.

Die Gyoza sind nun fertig. Nehmen Sie diese aus dem Wasser und servieren Sie sie in einer Schüssel oder auf einem Teller.

Tipp: Sollten Sie die Gyoza lieber knusprig verzehren wollen, So können Sie diese nach dem Kochen in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Sehr lecker schmeckt es auch, wenn man in das Öl noch ein wenig Knoblauch gibt.