

# Gefüllte Teigtasche Gyoza

Gesamtzeit **60 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für die Füllung:

<b>300 g</b>	Weisskohl
<b>30 g</b>	Lauch
<b>0.5 TL</b>	Salz
<b>1</b>	kleine Lauchzwiebel
<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>10 g</b>	frischer Ingwer
<b>150 g</b>	Hackfleisch
<b>1</b>	Packung Gyoza-Teig (= 24 Scheiben) etwas Kartoffelmehl zum Bestreuen

### Für die Gewürzmischung:

<b>0.5 TL</b>	Salz
<b>0.5 TL</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Pfeffer
<b>1 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>3 EL</b>	Sesamöl - (zum Braten)

### Zum Servieren:

<b>5 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>3 EL</b>	Essig

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Weisskohl und Lauch hacken, mit Salz bestreuen und mit der Hand gut ausdrücken. Die überschüssige Flüssigkeit abgiessen. Lauchzwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken.

### Schritt 2

Hackfleisch, alle gehackten Zutaten und Gewürze vermischen. Jeweils eine Scheibe Gyozateig mit 1 EL (ca. 15 g) Füllung belegen, den Rand des Teigs mit etwas Wasser befeuchten und den Teig zu einer Muschelform darum verschliessen. Den Boden der Gyoza mit Kartoffelmehl bestreuen und alle weiteren Gyozas in dieser Form vorbereiten.

### Schritt 3

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gyoza nebeneinander hineinlegen und anbraten. Wenn die Unterseite der Gyozas gebräunt ist, Wasser zugiessen und bei geschlossenem Deckel ca. 3-4 Minuten dämpfen. Den Deckel abnehmen, wieder etwas Öl dazugeben und die andere Seite der Gyozas knusprig braten.

### Schritt 4

Gyozas herausnehmen, auf Teller anrichten und zum Dippen eine Mischung aus Sojasauce und Essig servieren.