

Gyoza mit Schweinefleisch-Füllung und Chili-Soße

Für die Gyoza:	150 g Weizenmehl, 405	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Für die Füllung:		
125 g Schweinehackfleisch	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
15 g frischen Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Ei
1 Scheibe Toastbrot	1 TL Speisestärke	2 TL dunkles Sesamöl
2 TL dunkle Sojasauce	1 TL brauner Rohrzucker	1 Prise Salz
Für die Fertigstellung:	1 TL Sonnenblumenöl	Mehl
Für die Soja-Ingwer-Reduktion:	15 g Ingwer	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	80 ml dunkle Sojasauce	4 EL neutraler Essig
2 EL Zucker	1 EL geröstetes Sesamöl	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
Für die süß-scharfe Chilisauce:	$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	125 g Zucker	60 ml neutraler Essig
Für die Garnitur:	1 Lauchzwiebel	Rote Shiso-Kresse

Für die Gyoza: Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. 75 ml kaltes Wasser hinzufügen und den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist.

Bis zur weiteren Verarbeitung in Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung: Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, beides fein reiben. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Hackfleisch, Knoblauch, Chili, Ingwer, Ei, Speisestärke und Sesamöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Masse verarbeiten.

Die Masse in eine Schüssel geben, Frühlingszwiebeln hinzufügen und vermischen. Mit Sojasauce, Salz und Zucker abschmecken.

Für die Fertigstellung: Teig mit einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen, ca. 8-10 cm große Kreise mit dem Ausstecher ausstanzen. 1 TL der Füllung in die Mitte des Teigkreises platzieren. Den äußeren Rand mit Wasser befeuchten, den Teigkreis in der Mitte falten und den Rand in Fächerform nach außen zusammendrücken.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Gyoza hinzufügen und goldbraun anbraten. Ca. $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser hinzugeben und den Deckel schließen. Gyoza ca. 7 Minuten dämpfen.

Für die Soja-Ingwer-Reduktion: Ingwer und Knoblauch abziehen. Chili waschen und entkernen. Alles in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Sojasauce, Essig, Zucker und Sesamöl hinzufügen und alles gut verrühren. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend abseihen. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die süß-scharfe Chilisauce: Paprika waschen und entkernen. Knoblauch abziehen. Die Stiele der Chilischoten entfernen. Paprika, Knoblauch und Chilischote in Stücke schneiden und fein pürieren.

250 ml Wasser mit Zucker und Essig in einem Topf zum Kochen bringen.

Paprikamasse hinzufügen und alles auf etwa die Hälfte reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur: Lauchzwiebel in Ringe schneiden und genau wie die Shiso-Kresse als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Lauchzwiebelringen und Shisokresse garnieren und servieren.

Anneke Bohlen am 15. Januar 2024