

Gyoza mit Entenfüllung und Himbeer-Rotkraut

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

25 g Maisstärke

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

500 g Entenkeule

3 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

3-4 cm Ingwer

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb

Mirin

Sojasauce

Sesamöl

Für die Gyoza:

Stärke

Rapsöl

Für das marinierte Rotkraut:

$\frac{1}{2}$ Kopf Rotkraut

150 g TK-Himbeeren

1 Zitrone, Saft

50-100 ml Reisessig

1-2 EL Rohrzucker

Chili

Salz

Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl mit Stärke vermischen. 140 ml Wasser im Topf erhitzen und Salz darin auflösen. Dann alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und ruhen lassen.

Für die Füllung:

Entenkeulen von Knochen und großen Fettstücken sowie der Haut befreien. Fleisch grob würfeln, etwas Haut grob schneiden. Dann Entenfleisch und etwas Haut durch den Fleischwolf drehen.

Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Dann alles hacken.

Orange und Zitrone waschen und trocknen. Die Hälfte der Zitronen- und Orangenschale jeweils abreiben.

Faschiertes Fleisch mit Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zitronen und Orangen-Abrieb vermengen und Masse mit Mirin, Sojasauce und etwas Sesamöl abschmecken.

Für die Gyoza:

Den vorbereiteten Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und mithilfe der Nudelmaschine ausrollen. Mit Stärke bemehlen und rund ausstechen.

Die Füllung auf die einzelnen Teigblätter geben und zu Gyoza formen.

Diese dann in einer Pfanne mit Rapsöl langsam braten. Dann etwas Wasser hinzugeben und kurz mit geschlossenem Deckel dämpfen. Dann den Deckel wieder abnehmen und knusprig braten.

Für das marinierte Rotkraut:

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Himbeeren mit Zitronensaft, Reisessig und etwas Zucker erhitzen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Rotkraut waschen, trocknen, fein schneiden und mit dem Himbeerpüree marinieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Milena Broger am 22. Dezember 2025