

# 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 vermegen und Masse mit Mirin, Sojasauce und etwas Sesamöl abschmecken.

**Für die Gyoza:**

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

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

Diese dann in einer Pfanne mit Rapsöl langsam braten. Dann etwas Wasser hinzugeben und kurz mit verschlossenem 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 Himbeerpuree marinieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Milena Broger am 22. Dezember 2025