

Gyoza mit Gemüse-Füllung und Shiitake in Soja-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl, 405 50 g Weizenmehl 50 g Reismehl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

100 g Weißkohl 100 g Shiitake-Pilze $\frac{1}{2}$ Karotte
1 Frühlingszwiebel 3 schwarzen Knoblauchzehen $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Limette, Abrieb 1-2 cm Ingwer 2 EL Sojasauce
1 $\frac{1}{2}$ TL Reisessig 1 EL Agavendicksaft 1 TL Sesamöl
Erdnussöl $\frac{1}{4}$ Bund Koriander Maisstärke
Zucker Salz Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Öl

Für die gebratenen Pilze:

100 g Shiitake-Pilze $\frac{1}{2}$ Zwiebel 2 EL Butter
4 EL Sojasauce $\frac{1}{2}$ TL Chili-Öl 2 EL brauner Zucker

Für die Deko:

1 Frühlingszwiebel $\frac{1}{2}$ milde rote Chilischote $\frac{1}{4}$ Bund Koriander

Für den Teig:

200 g Mehl, Reismehl und Salz in einer Schüssel mischen. 100 ml heißes Wasser (70-80°C) langsam einrühren und mit einer Küchenmaschine 8 Minuten lang kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Shiitake putzen, Karotte schälen. Weißkohl, Shiitake und Karotte im Zerkleinerer fein hacken. In einer Pfanne Sesamöl und Erdnussöl erhitzen und den gehackten Kohl, Pilze und Karotten darin 5 Minuten anbraten.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Ingwer schälen und klein hacken. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und 2 Minuten weiterbraten.

Limettenschale abreiben. Schwarzen Knoblauch einrühren und mit Sojasauce, Reisessig, Agavendicksaft, Limettenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Maisstärke hinzufügen, gut vermengen und die Füllung abkühlen lassen. Koriander hacken und hinzugeben.

Für die Fertigstellung:

Teig dünn ausrollen und rund ausstechen. Jeweils 1 TL Füllung in die Mitte des Teiges geben. Ränder mit Wasser befeuchten, den Teig halbmondförmig falten und die Ränder durch Falten gut verschließen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gyoza mit der flachen Seite nach unten kurz anbraten. 100 ml Wasser hinzufügen, die Pfanne abdecken und die Gyoza für 5 Minuten dämpfen, bis das Wasser verdunstet ist. Deckel abnehmen und für weitere 1-2 Minuten anbraten, bis die Böden knusprig sind.

Für die gebratenen Pilze:

Shiitake putzen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln abziehen und hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen.

Pilze und Zwiebeln in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren für 34 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt und weich sind.

Sojasauce und den braunen Zucker hinzufügen, gut umrühren und die Pilze für weitere 23 Minuten karamellisieren lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Chili-Öl einrühren und die Pilze gut vermengen.

Für die Deko:

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Chilischote klein hacken.
Korianderblätter abzupfen.

Luisa Wendt am 26. März 2025