

## Gyozas

**500 g Weizenmehl**  
**300 ml Wasser**  
**400 g Faschiertes (vom Schwein)**  
**1/2 Chinakohl**  
**5 EL Teriyakisauce**  
**5 EL Sojasauce, 3 EL Sesamöl**  
**3 Stk. Frühlingszwiebel**  
**2 Knoblauchzehen**  
**1/2 Knolle Ingwer**  
**etwas Pflanzenöl (zum Anbraten)**



In einer Schüssel das Mehl mit (heißem) Wasser mischen und zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf mehr Mehl oder Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden und mit Salz mischen. Nach ca. zehn Minuten den ausgetretenen Saft ausdrücken. Frühlingszwiebel (nur den grünen Teil) und Knoblauch klein hacken. Den Ingwer fein reiben und mit Knoblauch, Frühlingszwiebel und dem Faschierten mischen. Sesamöl, Teriyaki- und Sojasauce untermischen und mit Salz abschmecken. Ich habe außerdem rote Rettichsprossen dazu gegeben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und ca. 8 cm große Kreise ausstechen. In die Mitte des Teigfladens jeweils 2 TL der Füllung setzen.

Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und die Teigtasche gut verschließen.

In einer großen Pfanne Pflanzenöl erhitzen. Die Gyozas nebeneinander in die Pfanne schichten und kurz anbraten. Der untere Teil der Teigtaschen sollte leicht gebräunt sein. Danach mit ca. 150 – 200 ml Wasser (je nach Pfannengröße) aufgießen und den Deckel auf die Pfanne setzen. Das Wasser sollte nach einigen Minuten verdampft und die Gyozas fertig sein.

Die heißen Gyozas mit Sojasauce servieren.

Tipp: Man kann die Gyozas nach dem Anbraten auch in einem Bambuskorb oder im Thermomix dämpfen. Funktioniert auch wunderbar.