



# Gyozas mit Schweinefleischfüllung

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten (ohne Garzeit) | Ergibt: 4 Portionen



## Zutaten

### Für den Teig:

0,5 TL Salz

120 ml heißes Wasser

240 g Mehl (Type 405)

30 g Speisestärke

### Für die Füllung:

350g Schweinehackfleisch

1/3 Bund Schnittlauch

1 Knoblauchzehe

1 EL Sojasauce

1 EL geröstetes Sesamöl

1 TL Srirachasauce

1/2 TL Zitronengraspaste (besser  
frisches Zitronengras)

Salz, Pfeffer

### Zusätzlich:

150 ml Wasser, zum Aufgießen

2 EL Öl zum Anbraten

Pfanne mit passendem Deckel

### Mein Tipp:

Anstatt die Gyozas zu braten, kannst du diese auch in einer heißen Brühe für einige Minuten garziehen lassen.

Tiefgekühlt dauert das ca. 12

Minuten.

## Zubereitung

Für den Gyoza-Teig Mehl, Stärke, Salz und das heiße Wasser in einer Schüssel mit einem Löffel vermengen. Anschließend auf einem Brett mit etwas Stärke bestäubt für ca. 5 - 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und diese Abgedeckt für 30 Minuten in Folie eingeschlagen ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Knoblauch, Schnittlauch, Sojasauce, Srirachasauce, Sesamöl, Zitronengras, Salz und Pfeffer mischen.

Den Teig in kleine Portionen teilen und mit einem Wellholz zu etwa 10 cm großen Kreisen ausrollen. Alternativ kann eine Nudelmaschine verwendet werden, hierbei werden aus der Teigbahn runde Teigplatten ausgestochen. In die Mitte jedes Teigkreises einen halben Esslöffel Füllung geben. Den Rand des Teigkreises etwas befeuchten und über die Füllung klappen, so dass ein Halbmond entsteht. Die Ränder des Halbmondes zusammendrücken und falten, um die Teigtasche zu verschließen. Der überlappende Teigrand kann nach belieben zu Wellen geformt werden.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Gyozas mit der gefalteten Seite nach oben in die Pfanne setzen und anbraten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind. 150 ml Wasser in die Pfanne gießen und sofort einen Deckel aufsetzen. Die Gyozas bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten dämpfen, bis der Teig durchgegart ist und die Füllung heiß ist.

Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit komplett verdampfen lassen, dass die Gyozas an der Unterseite nochmals aufgeknuspert werden. Die selbstgemachten Gyozas sind jetzt bereit, serviert zu werden. Du kannst sie bspw. in Sweet-Chilli-Sauce dippen und genießen. Guten Appetit!

Gyozas lassen sich gut auf Vorrat zubereiten. Zum Einfrieren setze ich sie einzeln, mit etwas Abstand auf ein Brett und gebe sie mitsamt dem Brett in das Gefrierfach. Wenn die Teigtaschen gefroren sind, kann man diese in einen Beutel geben und direkt wieder einfrieren. Damit bleiben sie einzeln entnehmbar.