

Pilz-Gyoza



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

FÜR 24 Stück

FÜLLUNG

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 3 cm Ingwer, fein gehackt
 1 EL Sesamöl oder Bratbutter
 200 g gemischte Pilze, fein gehackt
 20 g Erdnüsse oder Cashewnüsse, fein gehackt
 2 Zweige Koriander oder glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
 1 EL Sojasauce

GYOZA

24 Won-Ton-Blätter (siehe Tipp)
 Öl oder Bratbutter zum Braten
 Sojasauce, zum Dippen

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG

Knoblauch und Ingwer im Öl oder in der Bratbutter andämpfen. Pilze begeben, ca. 3 Minuten mitdämpfen. Nüsse, Kräuter und Sojasauce dazumischen, Flüssigkeit vollständig einkochen lassen, Füllung etwas abkühlen lassen.

GYOZA

2 TL Masse auf ein Won-Ton-Blatt legen, Rand mit Wasser bestreichen und Ecken diagonal zusammendrücken. Teigländer zwischen Daumen und Zeigfinger im Abstand von ca. 5 mm falten. Restliche Gyoza gleich formen. Portionenweise im heissen Öl rundum ca. 6 Minuten goldbraun braten, warm stellen. Mit Sojasauce servieren.

Tipp

Won-Ton-Blätter oder -Skins sind in asiatischen Spezialitätengeschäften oder in Feinkostläden erhältlich. Sie können auch gut durch frischen oder Fertig-Pasteteig ersetzt werden. Teig dazu in 7x7 cm grosse Quadrate schneiden.

www.lemenu.ch