



Zeitaufwand: **ca. 20–30 Minuten**

Kategorie: Snack

Küchenutensil- Schüssel, Pfanne mit Deckel, Pfannenwender



1. Für den Teig vermischen wir zuerst das Mehl und das Salz in einer großen Schüssel.
2. Dann heißes Wasser dazugeben und mit einer Gabel verrühren.
3. Den Teig anschließend mit den Händen für 5 Minuten gut verkneten, zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Handtuch bedeckt bei Zimmertemperatur für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Kohl (Weiß- und Spitzkohl z.B.) in dünne, kurze Streifen schneiden und mit Salz in einer Schüssel ca. 10 Min. ruhen lassen.
5. Den Kohl nun gut ausgedrückt und das austretende Wasser wegschütten.
6. Anschließend den Teig nun so aufteilen, dass ca. 24 Teigfladen mit ca. 10 bis 11 cm Durchmesser entstehen.
7. Aus den Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Kohl, Hackfleisch, Hühnerbrühe, Ei, 1 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, 1 EL Sake, 1 EL Mirin, Salz und Pfeffer die Füllung herstellen und gut verkneten.
8. Nun die Teigfladen befüllen.
Ein Gyoza-Teigfladen auflegen und mit 1 TL Füllung, in der Mitte belegen.
Den Rand des Fladen mit kaltem Wasser befeuchten.
Den Teig in die Hälfte schlagen und mit den Fingern „faltend“ verschließen (3 oder 5 Falten).
9. Anschließend die Gyoza in Sesamöl bei mittlerer Hitze braten, bis sie von unten schön gebräunt sind.
10. Zuletzt vorsichtig Wasser zugeben und sobald kein mehr Zischen zu hören ist, den Deckel aufsetzen und die Temperatur niedriger stellen - simmern lassen.
11. Nach rund 2 Minuten sollte der Teig leicht durchsichtig erscheinen.
Den Deckel entfernen und das Ganze leicht erhitzen – solange weiterkochen bis das Wasser verdampft ist.

Für eine Portion (18 Stk.)

Für den Teig:

- Salz
- 160 ml heißes Wasser
- ca. 50 g Spitzkohl
- 100 g Mehl

Für die Füllung:

- 100 g Hackfleisch (halb & halb)
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- 1 TL Sake
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Mirin
- 1 TL Sesamöl
- Kartoffelstärke
- 1 EL Wasser mit Hühnerbrühe
- 1 Ei

ITADAKIMASU



 youtube.com/animecooking

Weitere Rezepte zum Download auf: <https://anime-cooking.de>