



HAUPTGANG

KARTOFFEL-PILZ-GYOZA



★★★★★ (56)

1H
FÜR CA. 20 STÜCK

ZUTATEN

teig

- 200 g** Weissmehl
- 1 Prise** Salz
- 1 ¼ dl** Wasser
- wenig** Maisstärke oder Reismehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Füllung

- 300 g** Gschwellti (festkochende Kartoffeln)
- 1 EL** geröstetes Sesamöl
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL** Ingwer, fein gerieben
- 1** Peperoncino
- 250 g** Shiitakepilze, fein gehackt
- 150 g** Chinakohl, in feinen Streifen
- 1** Bundzwiebel, mit dem Grün, in feinen Ringen
- 2 EL** Sojasauce

Sauce

- 4 EL** Sojasauce
- 2 EL** Reisessig
- 1 TL** Chili Öl oder Chili Crunch

zum servieren

- 1 EL** Sesam
- 1** Bundzwiebel, mit dem Grün, in feinen Ringen

ZUBEREITUNG

1

Zubereitung Teig:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten ruhen lassen. Teig halbieren. Mit einem Wallholz auf wenig Mehl dünn auswallen. Mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Rondellen von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

2

Zubereitung Füllung:

Gschwellti schälen, mit einer Gabel zerdrücken und in eine Schüssel geben. Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Knoblauch, Ingwer und Peperoncino andämpfen, Pilze Chinakohl und Bundzwiebel begeben, ca. 3 Minuten weiterdämpfen. Sojasauce begeben und mischen. Kartoffeln zur Füllung geben und alles vermengen.

3

Gyoza Formen:

Je ca. 1 Esslöffel Füllung auf die Mitte der Teigondellen geben. Ränder mit wenig Wasser bestreichen. Teigondelle so falten, dass ein Halbmond entsteht. Teig entlang des Randes mit Daumen und Zeigefinger in kleinen Falten zusammendrücken.

4

Gyoza dämpfen:

Wenig Öl in einer weiter beschichteten Bratpfanne erhitzen. Gyoza portionenweise ca. 3 Minuten braten. Je ca. 1 dl Wasser dazugießen, zugedeckt ca. 6 Minuten dämpfen, dabei den Deckel nicht abheben.

TIPP

Statt den Teig selbst herzustellen, einfach fertige Dumpling-Teigondellen aus dem Asiamarkt (TK) verwenden. Diese vor dem Verarbeiten im Kühlschrank auftauen lassen.

