



Xenia kocht

Gyoza 4 - 6 Personen

Gyoza stammen aus der Japanischen Küche. Es sind kleine Teigtaschen, die in der Pfanne angebraten und dann gedämpft werden. Es gibt sie mit verschiedenen Füllungen.

Man könnte den Teig selbst machen. Und ich bin ja auch ein echter Verfechter des Selbstmachens – aber manchmal gilt auch schummeln. Unter anderem bei allem, bei dem Strudel- oder Yufkateig zum Einsatz kommt. Oder Blätterteig. Oder eben jede Form des Dim Sum. Dim sum (chinesisch) sind alles kleine Gerichte – frittiert oder gedämpft.

Gyozateig (chinesisch Jiazo Teig) gibt es tiefgekühlt in Asia Supermärkten. Falls ihr wirklich keinen bekommt, macht einen einfachen Pastateig selbst. Aber es ist nicht ganz dasselbe.

Gyoza kann man theoretisch mit allem möglichen füllen. Ich verwende gerne Tempeh. Zum einen hat es mehr Biss als Tofu. Und das es fermentierte Sojabohnen sind, hat es einen ganz eigenen Geschmack, der sehr gut in die asiatische Küche passt. Ihr könnt aber auch Räuchertofu nehmen oder andere Gemüsesorten.

Und die Zubereitung ist – mit einer Küchenmaschine die das Hacken übernimmt – nichtmal besonders aufwendig. Das Füllen der Taschen braucht etwas Übung und Zeit. Aber sie schmecken sehr lecker und sind ein absoluter Hingucker auf jedem Buffet, eine tolle Vorspeise oder auch eine abwechslungsreiche Hauptspeise.

Man serviert dazu einfach eine Dip-Soße.

Zutaten

- 2 große Kohlblätter
- 1,5 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 TL Sojasoße
- 2 TL vegetarische Austernsoße/Stirfry Soße
- 140 g Tempeh.
- Gyozablätter, 60 Stück



1. Alle Zutaten bis auf den Tempeh und die Gyozablätter in der Küchenmaschine zu einer feinen Masse verarbeiten. Alternativ: fein hacken und reiben.
2. Den Tempeh zugeben und mit Impuls zerhacken. Es soll insgesamt eine feine Masse entstehen, aber noch etwas Struktur und Biss des Tempeh erhalten bleiben. Ohne Küchenmaschine: Tempeh mit der groben Seite der Reibe reiben.
3. Auf jedes Gyozablatt etwa 1 gehäuften TL Füllung in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser befeuchten und Zusammenklappen, so dass halbrunde, gefüllte Taschen entstehen. Den Rand gut zusammendrücken.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Gyoza bei mittlerer Hitze schön anbraten. Sie sollen eine knusprige Seite haben.
5. Etwa 50 ml Wasser angießen und bei geschlossenem Deckel gar dämpfen.



