

Gyoza Curry

100–110 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

265 g	Weizenmehl
0.5 TL	Himalayasalz
120 ml	Heißes Wasser (ca. 80 °C)
	Maisstärke zum Bestäuben des ausgerollten Teigs & zum Braten (etwa 2 EL)

Für die Fleischfüllung:

300 g	Faschiertes (Schwein/Rind/Pute/Mischung)
150 g	Geraspelter Weißkohl
1	Karotte, fein gerieben
1	Frühlingszwiebel, fein gehackt
1 TL	Knoblauch granuliert
0.5 TL	Ingwer gemahlen
0.5 TL	Chili Peperoncini geschrotet
2 EL	Sojasauce
1 TL	Sesamöl
1 TL	Reisessig

Für das Curry:

1 EL	Kokosöl
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt
1 EL	Curry Powder
1 EL	Sojasauce
400 ml	Kokosmilch
150 ml	Wasser
1 EL	Brauner Zucker
	Saft und Abrieb einer

Zubereitung

1 Zuerst den Teig herstellen! Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, dann das heiße Wasser unter Rühren einfließen lassen. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und etwa 7 Minuten kneten. Ist er zu fest und bröckelig, 1 EL Wasser hinzufügen. Der Teig sollte glatt und leicht elastisch sein. Mit Frischhaltefolie einwickeln und 30–60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2 Das Faschierte mit Kohl, Karotte, Frühlingszwiebel, Knoblauchgranulat, Chili, Sojasauce, Ingwer, Salz und Sesamöl in einer Schüssel gut vermengen.

3 Den fertigen Teig halbieren. Eine Hälfte auf einer bemehlten Fläche so dünn wie möglich ausrollen – idealerweise fast durchsichtig, sonst bleiben die Gyoza-Ränder roh.

4 Kreise von 8–10 cm Durchmesser mit einem runden Ausstecher oder einem Glas ausschneiden. Jeden Kreis mit etwas Maisstärke bestäuben und stapeln. Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen.

5 Je 1 TL Füllung in die Mitte jedes Teigkreises geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, zusammenklappen und die Kanten beidseitig gut falten, sodass sie dicht schließen. Die fertigen Gyoza können, wenn gewünscht, auf einem Blech im Gefrierschrank (ca. 2 Std.) vorgefroren und anschließend in einen Gefrierbeutel umgefüllt werden – haltbar bis zu einem Monat.

6 Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. 1 TL Maisstärke mit 120 ml Wasser verrühren. Etwas Öl in die Pfanne geben und je nach Größe 15–20 Gyoza hineingeben. Die Unterseite goldbraun braten, dann die Maisstärke-Wasser-Mischung zugießen, Deckel drauf und 8 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Nach 5 Minuten prüfen, ob noch Wasser vorhanden ist; ggf. weitere 50 ml nachgießen.

7 Nach den 8 Minuten den Deckel entfernen und weiterbraten, bis das Wasser verdampft ist und die Unterseite knusprig wird. Vorgang mit den restlichen Gyoza wiederholen.

8 In einem zweiten Topf das Kokosöl bei mittlerer Hitze schmelzen. Den gehackten Knoblauch kurz (≈1 Min.) anschwitzen, bis er duftet. Die Curry-Gewürzmischung einrühren und ebenfalls etwa 1 Min. mitbraten.

9 Kokosmilch, Wasser, Sojasauce, Limettenabrieb und -saft sowie braunen Zucker zufügen. Alles gut verrühren und 5-7 Min. sanft köcheln lassen, bis das Curry leicht eindickt.

10 Die Gyoza in Schüsseln anrichten, das heiße Curry darüber gießen, mit Frühlingszwiebeln und Sesamsamen bestreuen und sofort servieren.

Limette