Vegetarische Gyoza Teigtaschen

75–90 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Teig für die Gyoza zubereitet. Dafür wird das Salz mit heißem Wasser verrührt. Nun gemeinsam mit dem Mehl in eine Küchenmaschine geben und für zehn Minuten kneten lassen, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig dann in zwei Rollen unterteilen und für 30 Minuten kühl stellen. Am besten in Folie eingewickelt.
2. Die Arbeitsfläche mit Maisstärke bestreuen und den Teig ganz dünn ausrollen. Dieser sollte nicht dicker als 2 mm sein. In etwa 8 cm große kreisrunde Formen ausstechen. Wenn kein Ausstecher zur Hand ist, eignet sich auch ein Trinkglas.
3. Die runden Teigblätter nun nochmals mit Maisstärke bestreuen, damit sie beim Stapeln nicht zusammenkleben. Die fertigen Teiglinge nun beiseite stellen.
4. Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den fein gehackten Knoblauch darin dünsten. Paprika, Zucchini, Möhren und Chinakohl hinzugeben. Den gemahlenen Ingwer unterrühren.
5. Mit der Sojasauce sowie Salz, Pfeffer und der Asiatischen Kräutermischung von Kotányi abschmecken.
6. Nun die Dumplings formen, dazu jeweils 2 TL der abgekühlten Füllung in die Mitte der Teigform platzieren. Einen Finger in ein mit Wasser gefülltes Glas tauchen und den Rand des Teiges damit benetzen.
7. Anschließend die Teigtaschen falten und an den Rändern zusammendrücken. Auf einem Teller platzieren. Damit die Teigtaschen nicht austrocknen, am besten ein feuchtes Küchentuch darüber legen.
8. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Dämpfer darüber setzen und die Hitze reduzieren. Die Gyoza nun im Dämpfer platzieren und für etwa acht bis zehn Minuten darin dämpfen.
9. Abschließend die Gyoza in einer Pfanne mit etwas Öl einseitig anbraten, damit sie knusprig werden. Die fertigen Gyoza können mit unterschiedlichen Saucen genossen werden.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

240 g	Mehl
150 ml	Wasser, kochend heiß
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
	Maisstärke

Für die Füllung

3 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
300 g	Chinakohl, fein geschnitten
150 g	Möhren, geraspelt
120 g	Zucchini, geraspelt
50 g	Paprika, rot, fein gewürfelt
2 EL	Sojasauce
2 EL	Asiatische Kräuter
1 TL	Ingwer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz