Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Klassische Gyoza

Ein Rezept von Klassische Gyoza, am 06.07.2025

Zutaten

Für die Teigtäschchen

30-40	TK-Gyoza-Teigblätter (ca. 7 1/2 cm Ø)
1 Stück	Ingwer (2 – 3 cm)
2	Knoblauchzehen

Für den Dip

1	Frühlingszwiebel
250 g	Schweinehackfleisch
1 EL	Sojasauce
1	Frühlingszwiebel
4 EL	Sojasauce
1 EL	helles Sesamöl
	Chiliöl (nach Belieben)
1/2	grüne Chilischote
3-4 EL	helles Sesamöl
	Meersalz
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
3 EL	heller oder dunkler Reisessig
1/2-1 TL	gemahlener Palmzucker ⊠(ersatzweise brauner Zucker)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 30 - 40 GYOZA | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Teigblätter rechtzeitig aus dem Tiefkühlfach nehmen und abgedeckt in ca. 1 Std. auftauen lassen, damit sie nicht austrocknen (oder schon über Nacht in der Verpackung im Kühlschrank auftauen lassen).

2. Für den Dip Frühlingszwiebel waschen, putzen, fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit den anderen Zutaten verrühren. Wer es gern schärfer mag, gibt noch etwas Chiliöl dazu (am besten das Öl mit auf den Tisch stellen, dann kann jeder seinen Dip selbst schärfen).

3. Für die Täschchen Knoblauch und Ingwer schälen, Frühlingszwiebel und Chili waschen und putzen, alles fein hacken. Mit Hackfleisch, 1 EL Öl und Sojasauce gut vermengen, salzen. Ein Schälchen mit Wasser bereitstellen.

4. Auf einem Küchenbrett nebeneinander mehrere Teigblätter auslegen (Rest mit einem feuchten Tuch bedecken) und jeweils gut ½ TL Hackfüllung mittig daraufsetzen. Den Rand mit ein wenig Wasser bestreichen. Jedes Teigblatt in der Mitte über der Füllung zusammendrücken, dann von dort aus nach außen hin vollständig verschließen, dabei die vordere Blattseite in Falten legen. Unbedingt darauf achten, dass die Täschchen gut geschlossen sind! Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

5. In einem großen Wok 2 - 3 EL Öl erhitzen. Gyoza kreisförmig hinein setzen. Bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. braten, bis sie am Boden gebräunt sind. Dann 50 ml Wasser in den Wok gießen (Spritzgefahr!) und mit dem Deckel schließen. Die Täschchen 5 - 6 Min. dämpfen, bis die Teigblätter leicht glasig geworden sind und das Wasser vollständig verdampft ist. Die Gyoza auf Tellern anrichten, mit dem Dip servieren.