

## Gyoza - Teigtaschen mit Fleischfüllung

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 32 Portionen

32		Gyoza-Teigblaetter
		Wan-Tan-Teigblaetter, rund
200	Gramm	Hackfleisch; Rind oder Huhn
1/2		Lauch-Stange
3		Chinakohl-Blaetter
1	Scheibe	Ingwer; frisch
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Sojasauce
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Sesamoel
		Pfeffer
1/2	Tasse	Soyasauce
1/2	Tasse	Reisessig
1	Teel.	Senf
		Wasser

### Anleitung:

Chinakohlblaetter kurz blanchieren, fest ausdruecken und Kleinschneiden. Lauch putzen, waschen und wie den Chinakohl Kleinschneiden. Ingwer und Knoblauch fein reiben. Alle Zutaten (Hack, Lauch, Chinakohl, Salz, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, kleine Menge Soyasauce) zu einem Fleischteig verarbeiten. Mithilfe eines Loeffels 1 klein. Portion des Fleischteigs auf ein Teigblatt legen. Den Rand des Teigblatts leicht anfeuchten und die Raender aufeinander Druecken (man hat nun einen gefuellten Halbmond). Oel in einer Pfanne erhitzen und die Gyoza bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Nun eine halbe Tasse Wasser zufuegen und in der zugedeckten Pfanne garen lassen, bis Das Wasser verdampft ist. Als Dipsauce mischt man die grosse Menge Soyasauce, Reisessig und Senf.