

Tofu-Shiitake Gyoza mit Crispy Chili Öl und Blitz-Kimchi



Stufe 2



Zubereitungszeit:



Zutaten für das Kimchi:

0,25 Stck. Chinakohl
1 Apfel
50 ml Kimchi Base
15 g Ingwer, gerieben

Zutaten für die Gyoza:

1 Pck. Gyoza Wrappers
200 g Shiitakepilze
20 ml Sesamöl
15 g Ingwer, gerieben
200 g Tofu
1 Ei
1 EL Sojasauce
1 EL Stärke
3 EL Wasser

Zum Garnieren:

nach Belieben Crispy Chili Öl
2 Frühlingszwiebel(n)
Gyoza Soße
Kresse

Außerdem:

zum Braten Sesamöl
200 ml Wasser



Microplane
Ingwerreibe 3in1



Seltmann Weiden
Sketch Dipschälchen
hoch eckig 4 cm



Silit Classic Line
Pfannenwender
Kunststoff 35cm



ASA Stäbchen wood
dark aus Akazie mit
Nylongriff, 2er Set



ASA Salatschale
coppa kuro



WMF Pfannen-Set
Devil, 3-teilig



WMF
Küchenschüssel-Set
Gourmet, 4-teilig



WMF Servierpfanne
mit Glasdeckel, hoch

1

Den Chinakohl entstrunken, 15 Gramm Ingwer reiben und den grünen Apfel hobeln. Alles zusammen mit der Kimchi Base aus dem Asia-Laden in eine Schüssel geben. Die Mischung einige Minuten sanft verkneten und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2

In der Zwischenzeit den Tofu grob würfeln und kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Währenddessen die Strünke der Pilze entfernen. Die Pilze in Sesam-Öl in einer Pfanne anbraten bis sie weich sind.

3

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, den weißen Teil für die Tofu Masse verwenden, den grünen Teil zum Garnieren.

4

Den Tofu mit einer Gabel in einer Schüssel gut zerdrücken, nochmals 15 Gramm Ingwer reiben, das Ei sowie die

Frühlingszwiebel dazugeben, die Pilze grob hacken und zum Tofu geben. Mit der Soja-Soße würzen und mit einem Löffel gut verrühren.

5

Die fertigen Gyoza Teiglinge aus dem Asia-Laden auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Den Rand der runden Blättchen mit etwas Wasser benetzen. Das geht am besten mit dem Finger. Ungefähr 2 Teelöffel Masse auf der Mitte des Teiglings verteilen. Nun erst die ganze Masse verteilen, bevor die Gyoza gefaltet werden. Die Teiglinge falten und die Außenseiten aufeinanderdrücken. Auf die geschlossene Seite stellen und etwas in Form drücken, damit sie stehen bleiben.

6

Eine große beschichtete Pfanne mit Deckel erhitzen. 2–3 EL Sesam-Öl in die Pfanne geben und die Gyoza darin verteilen. 1–2 Minuten anbraten, die in 3 Esslöffel Wasser aufgelöste Stärke zugeben sobald die Unterseite der Teiglinge knusprig und braun ist. Mit 200 ml Wasser auffüllen und den Deckel auf die Pfanne setzen. Nach ungefähr 10 Minuten sollten die Teiglinge das Wasser aufgenommen haben und die Gyoza sind fertig.

7

Das Kimchi auf den Tellern verteilen und die Gyoza darauf verteilen. Je nach Geschmack Crispy Chili Öl aus dem Asia-Laden darüber geben und mit Frühlingszwiebel und Kresse garnieren. Eine Schälchen Gyoza Soße dazu reichen.