

# WAKARA REZEPT

Vol. 1

# 餃子 gyou za

Wie man es kocht.  
für 25 Stücke






Wir brauchen...

Teig : GYOZA SKIN  (ca. 30 Stücke)

Füllung : SOJASAUCE  (15 ml)

SESAMÖL  (15 ml)

Hackfleisch  (250 g)

Spitzkohl  oder Chinakohl  (250~300g)

Ingwer  (kleines Stück)

Sauce : ESSIG  und Sojasauce, SCHARFESÖL 



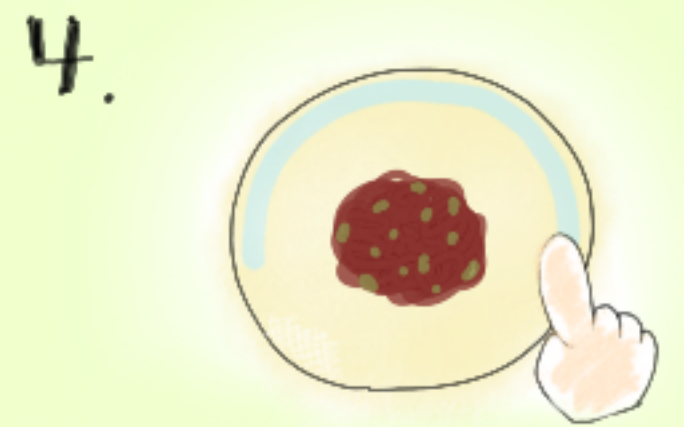
1. Spitzkohl oder Chinakohl klein hacken und mit ein bisschen Salz vermischen, Wasser aus dem Gemüse ausdrücken.



2. Hackfleisch, Geriebener Ingwer und Gewürze vermischen.



3. Fleischteig und ausgedrücktes Gemüse zusammen vermischen und im Kühlschrank zugedeckt kalt stellen. (ca. 30 Minuten)



4. Die Füllung in die Mitte legen. Danach den halben Rand mit Wasser befeuchten.



5. Die eine Seite wie oben abgebildet falten und auf den befeuchteten Rand drücken.



6. Die Pfanne mit wenig Öl erhitzen. 8~10 Stücke GYOZA in der Pfanne verteilen und heisses Wasser (ca. 100 ml) über die GYOZA gießen.



7. Bei geschlossenem Deckel solange bei starker Hitze kochen bis das Wasser verdampft ist.



8. Sesamöl in die Pfanne geben und braun braten!!

# Fertig!

Sie können alle **fetgeschriebenen Produkte** bei uns im Laden kaufen!!

für Sauce

Essig  ... 1 EL  
Sojasauce  ... 1 EL  
Gut mischen.

+  scharfes Öl!  
Wenn Sie gerne scharf Essen, gehen Sie ein wenig scharfes Öl bei.



- Wenn Teig übrig bleibt, können Sie ihn einfrieren. Der Teig trocknet einfach, deshalb ist es besser ihn in einen Plasticksack zu packen.
- Auch die Füllung kann man einfrieren.
- Probieren Sie doch auch unsere GYOZA sauce!



Dankeschön für das Ausprobieren! Das nächste Rezept ist YAKISOBA! Bis zum nächsten Mal!!