

Gyoza / Dumplings

Zutaten

*Für ca. 40 Gyoza.

Teig:

- 300g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 150ml heißes Wasser
- Ggf. würzen. Salz, Pfeffer.

Füllung:

- 1x EL Sesamöl
- 2x EL Sojasauce
- 1x EL (Reis)weinessig
- 2x Knoblauchzehen [gehackt / gepresst]
- 1x Ingwer - Daumenkuppe groß [gehackt]
- 1x Zwiebel [gewürfelt]
- 1-2x Karotten - ca. 100g [gehackt / geraspelt]
- 200g Pilze [gehackt]
- 1/2x Lauch [gehackt] / 1x Frühlingszwiebel [gehackt]
- 200g Kohl - Kopfkohl / Weißkohl [gehackt]
- Würze: Salz, Pfeffer ...

Zubereitung

1. Ordered List Item

Optional: Sesamkerne rösten und darüber streuen.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

<https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:gyoza>

Last update: **2020/06/22 13:12**

