

DUMPLING (GYOZA) MIT SCHWEINEFLEISCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUTATEN

10 

- Zutaten Gyoza:
- 13 Gyoza-Teigblätter
- 375 g geschmorte Schweinewangen, -nacken oder Pulled Pork
- 13 g Sake
- 13 g Ponzu
- 13 g Sojasauce
- 4 geschnittene Frühlingszwiebel
- 13 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 13 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Sonnenblumenöl
- 3 dl Wasser
- 13 g Sesamöl
- Für das Dressing
- 0,6 dl salzarme Sojasauce
- 0,6 dl Ponzu
- 0,6 dl Reisessig
- 6 g geröstete Sesamsamen
- 4 g Bresc rote peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)

ZUBEREITUNG

Für die Gyoza das Fleisch fein hacken. Das Fleisch mit Sake, Ponzu, Sojasauce, 2 Frühlingszwiebeln, Ingwer und WOK-Pfeffer gut vermischen. 1 bis 2 Teelöffel der Füllung auf ein Gyoza-Blatt geben. Wasser auf die Ränder verteilen und doppelt falten. Die Ränder zum Schließen fest andrücken. Darauf achten, dass sich wenig oder gar keine Luft in den Dumplings befindet.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Gyoza's in die Pfanne geben und eine kleine Schicht Wasser hinzufügen. Den Deckel auf die Pfanne legen und weitere 4 bis 5 Minuten dampfen lassen.

Für das Dressing Ponzu, Reisessig, rotes Pfefferschotenpüree und Sesamkörner mit der Sojasauce mischen und die Gyoza's dazu servieren. Mit Frühlingszwiebel und Sesamsamen bestreuen.