



WIRSING GYOZA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- > 300 g Rinderhack
- > 1 kleine Ingwerknolle
- > 2 Frühlingszwiebeln
- > 10 Korianderstiele
- > 2 EL Sojasauce
- > 2 TL Fischsauce
- > 2 EL Ketjap Manis
- > Sesamöl
- > 1 Wirsingkohl
- > 2 EL Misopaste (hell)
- > 500 ml Wasser
- > 1 Kombu-Alge
- > Pflanzenöl
- > Bonitoflocken

ZUBEREITUNG

Rinderhack in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebeln und Koriander hacken. Ein daumengroßes Stück Ingwer (kommt drauf an, wie scharf man es mag) schälen, fein reiben und mit den Kräutern zu der Masse geben. Mit Sojasauce, Fischsauce, Ketjap Manis und ein paar Spritzern Sesamöl würzen, gut vermengen und abschmecken. Das rohe Fleisch in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kaltstellen. Große Blätter vom Wirsing lösen, blanchieren und in Eiswasser abkühlen, damit sie schön grün bleiben. Ein Stück Frischhaltefolie ausrollen. Dicke Rippen und den festen Strunk bei den Wirsingblättern entfernen, nebeneinander auf die Folie legen und mit einem Nudelholz darüber rollen, um sie biegsamer zu machen.

Jetzt die Hackfleischmasse mit Hilfe des Spritzbeutels in einer Bahn auf die ausgelegten Blätter drücken. Dann mit der Folie den Wirsing um die Füllung rollen und fest eindrehen (wie bei Sushi). Die Rolle in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.

Für die Brühe das Wasser aufkochen, dann Miso und Kombu-Alge hineingeben, erneut aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb geben, noch besser durch einen Kaffeefilter. Am allerbesten durch beides filtern.

Pflanzenöl in einer Pfanne (,die einen passenden Deckel hat) erhitzen und parallel die Misobrühe erneut in einem Topf erwärmen.

Wirsing-Gyoza von einer Seite scharf anbraten, bis sie braun sind. Mit etwas Wasser ablöschen und den Deckel auf die Pfanne setzen, so dass die Minirouladen durch den Wasserdampf fertig garen. In einem tiefen Teller die Rollen anrichten, mit Bonitoflocken bestreuen und Misobrühe aufgießen.

