Gyoza (vegan) von lilifee

Mengen für 10 Personen

1) Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Das Wasser unter ständigem Rühren dazugiessen. Den Teig zu einer Kugel formen, ca. 3 Min. kneten, bis er geschmeidig ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.

2) Füllung: Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Bundzwiebeln und Knoblauch ca. 3 Min. rührbraten. Ingwer und Pilze beigeben, ca. 5 Min. weiterbraten. Hitze reduzieren, Kabis, Rüebli und Essig beigeben, ca. 2 Min. köcheln. Füllung in eine Schüssel geben, Sesamöl daruntermischen, salzen, auskühlen.

3) Gyoza formen & zubereiten: Teig zu einer Rolle von ca. 30 cm Länge formen. Rolle in 20 gleich grosse Stücke schneiden. Teigstücke mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 9 cm Ø auswallen. Je 1 Teelöffel Füllung auf ein Teigstück geben. Die Ränder der Teigrondellen mit wenig Wasser bestreichen. Die Ränder mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Gyoza portionenweise mit der flachen Seite nach unten ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren, alle Gyoza zurück in die Pfanne geben, Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen. Deckel entfernen, Gyoza ca. 2 Min. fertigbraten, bis sie knusprig sind, anrichten, mit dem Dip servieren. --> Alternativ zu Bratpfennen-Variante in Steamer Dämpfen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/16713/vegane-gyoza?menge=80

960 g Weissmehl	
2.0 TL Salz	
6.0 dl Wasser	heiss
6 cl Sesamöl	
330 g rote Zwiebel	in feinen ringen
450 g Frühlingszwiebeln	fein gehackt
8.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt/gepresst
1.0 kg Ingwer	fein gehackt
240 g Pilze	
320 g Chinakohl	
4.0 Stück Rüebli	grob gerieben
6 cl Essig	Reisessig
2 cl Sesamöl	
* 5 g Salz	
6 cl Sojasauce	für Dip
6 cl Essig	Reisessig für Dip
50 g Chilipulver	Chiliflocken

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*