

Elnette Viljoen aus Südafrika empfiehlt:

Pork & Kimchi Dumplings

& Villion Chardonnay

Zutaten (für 20 Stück)

20 Gyoza Teigblätter (rund)
300 g Schweinehack
1 EL Maismehl
1 Eiweiß (Größe L)
2 TL Sojasauce
150 g Kimchi (frisch aus dem Asialaden)
2 TL Sonnenblumenöl
1 TL Sesamöl
Gerösteter Sesam
Frischer Schnittlauch
Sojasauce
Backpapier



Zubereitung

Kimchi in kurze, feine Streifen schneiden. Hackfleisch, Maismehl, Eiweiß, 2 TL Sojasauce und Kimchi in einer Schüssel sehr gut vermengen.

In die Mitte eines Teigfladens 1 EL von der Füllung geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten und Teigfladen hälftig zusammenklappen. Dann die Ränder zusammendrücken und so den Dumpling verschließen. Alle Dumplings mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

In einer großen, beschichteten Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Je nach Pfannengröße etwa die Hälfte der Dumplings in das heiße Öl geben, sodass sie seitlich im Öl liegen. Bei mittlerer Hitze darin 3 Minuten goldgelb braten. Dann ½ Tasse **heißes!** Wasser in die Pfanne geben, den Deckel auf die Pfanne setzen und die Dumplings 3 – 4 Minuten garen. Ab und zu die Pfanne rütteln. Nun den Deckel von der Pfanne nehmen und diese erneut rütteln, damit die restliche Feuchtigkeit entweicht. Jetzt 1 TL Sesamöl um die Dumplings verteilen und weitere 2 Minuten garen. Fertige Dumplings aus der Pfanne nehmen, warm stellen, und den Vorgang mit den übrigen Dumplings wiederholen.

Zum Servieren die Dumplings mit geröstetem Sesam und Schnittlauchröllchen garnieren sowie eine kleine Schale mit Sojasauce als Dip dazustellen.

Eine wunderbare Weinbegleitung zu diesen feinwürzigen Teigtaschen ist der finessenreiche Villion Chardonnay.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de