

## Nasu Gyoza



*die Japanische Küche im November*

*Nasu Gyoza – „Nasu“ bedeutet Aubergine und „Gyoza“ bedeutet gefüllte Teigtaschen mit Gemüse- und Fleisch-Füllung. Gyoza (Jiaozi) kommt ursprünglich aus China. In Japan hat das Gericht sich weiter entwickelt und es ist eines der beliebtesten Leckereien geworden.*

*Normalerweise wird das Gericht aus dünnem Teig gemacht, aber man kann es auch mit Auberginenscheiben machen.*

*Darum ist es einfach zuzubereiten und lecker&gesund!*

*Wir zeigen Ihnen wie es gelingt.*

### Nasu Gyoza (gefüllte Auberginen-Tasche)

Zutaten für 4 Personen

3 Auberginen

#### Füllung

2-3 Chinakohlblätter od. Spitzkohlblätter

300g Schweinehackfleisch

2,5cm Ingwer, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

3 EL fein geschnittene Lauchzwiebeln

1 TL Sake z.B. Kicho Tokubetsu-Honjozo Plus1

1 TL Sesamöl, geröstet

1 TL Sojasoße

¼ TL Salz

etwas Pfeffer

#### Soße zum Dippen

1 EL Essig (optimal: Reisessig)

1 EL Sojasoße

Zubereitung

1. Gewaschene Auberginen längs in ca. 7mm dicke Scheiben aufschneiden. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen.
2. Die Spitzkohlblätter in der Mikrowelle 1 Minute lang erwärmen und sehr klein hacken.
3. Hackfleisch, fein gehacktes Gemüse (Spitzkohl, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebeln) und Gewürze sehr gut mischen.
4. Die Füllung auf den gut abgetropften Auberginen-Scheiben verteilen und zusammen klappen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen-Taschen bei mittlerer Hitze zugedeckt 3 Minuten lang anbraten.
6. Die Auberginen-Taschen wenden und ohne Deckel noch 3 Minuten lang weiter anbraten.
7. Für die Dip-Soße alle Zutaten in einer kleinen Schale mischen. Die gebratenen Auberginen-Taschen mit dieser Soße servieren .
8. Zu diesem Gericht passt ein Ikoma Hozan Junmai Daiginjo sehr gut. Dieser komplexe und feine Sake harmonisiert sehr gut mit diesem knusprig gegrillten, „umami“-reichen Gericht.