

# Wild Gyoza's



12 Portionen

## ZUTATEN

---



- 500g Rehackfleisch
- 24 Gyoza-Teigplatten
- 1 TL Taunuskamm Wildgewürz
- 1 Zähe Knoblauch fein gerieben
- Chili, nach Geschmack
- 1 TL Preiselbeere

### Rotkohl-Kürbis-Salat:

- 1/4 Rotkohl
- 1/3 Kürbis
- 50 g Cranberries
- 1 EL Himbeeressig
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Zucker
- 1 Prise Chili Flocken
- 1 Korb Gartenkresse



### Buttermilch-Petersilie-Emulsion: -> Rezept via. Homapge

- Buttermilch
- Petersilienöl
- Zitronenöl
- Salz, Zucker & Chilipulver

## ZUBEREITUNG

---

- Rehackfleisch mit Taunuskamm Wildgewürz, geriebenem Knoblauch, Chili und Preiselbeeren vermengen.
- Gyoza-Teigtaschen mit einem TL füllen und Falten (siehe Bild).
- Die Gyoza in einer Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Gyoza mit Wasser ablöschen und etwas etwa 3-4 Minuten dämpfen, bis sie durchgegart sind. Dann wird der Deckel abgenommen. Nachdem das restliche Wasser verdampft ist wieder braten lassen.
- Rotkohl und Kürbis fein schneiden oder hobeln. Mit den Cranberries vermengen. Das Ganze mit Himbeeressig, Salz und Zucker marinieren und gut durchmischen.
- Buttermilch mit Petersilienöl vermengen, mit Salz, Zucker, Chili und Zitronenöl oder Zitronensaft abschmecken
- Die Wild Gyoza Taschen auf einem Bett von Rotkohl-Kürbis-Salat anrichten. Die Buttermilch-Petersilie-Emulsion daneben träufeln. Dieses herbstliche Gericht vereint die Aromen von Wildfleisch, frischen Herbstgemüsen und einer würzigen Emulsion zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Guten Appetit!

