

Haschéetascherl mit Klachlfond & Haselnüssen

Zubereitungszeit **25 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

Für die Haschéetascherl:

24 Gyoza-Blätter
Eiweiße
Sesamöl
100 g Wurzelspeck, faschiert
150 g Beinschinken, faschiert
150 g Schweinsgrammel, faschiert
5 g geriebener Ingwer
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 Stück Zwiebeln, in Spalten geschnitten

Zum Garnieren:

Kräutermischung
1 Stück Baby-Navette, roh
Prise Meerrettich
Prise Haselnüsse

Für den Klachlfond:

150 ml Klachlfonds
50 g Koriander
10 ml Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit 43% weniger Salz
1 Msp 7-Gewürze-Pulver
50 ml Mirin
4 cl Haselnussöl
50 g Chiasamen

Zubereitung Klachlfond:

1. Klachlfond, Mirin, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz und Seven Spice erhitzen.
2. Koriander begeben und wie einen Tee ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren, Haselnussöl und eingeweichte Chiasamen dazugeben.

Zubereitung Haschéetascherl:

1. Alle Zutaten gut vermengen und abschmecken. Gyoza-Teig füllen, die Enden mit Eiweiß bestreichen und gut verschließen.
2. Die Haschée-Tascherl in Sesamöl kurz anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, mit einem Deckel zudecken und ca. 2-3 Minuten dämpfen.
3. In einer Schüssel mit der Klachlfond servieren, garnieren und genießen.

Guten Appetit!