**SÜSSKARTOFFEL-GYOZAS MIT INGWER**

**SAUCE**

2 daumengroßes Stück Ingwer  
2 rote Chilischote  
2 unbehandelte Limette, abgeriebene Schale und Saft  
10 EL Sojasauce  
8 EL Ahornsirup  
4 EL weißer Balsamicoessig  
4 EL Sesamöl

**FÜLLUNG**

4,5 große Süßkartoffeln (à 300 g)  
2 daumengroßes Stück Ingwer  
2 unbehandelte Limette, fein abgeriebene  
 Schale und Saft  
4,5 Frühlingszwiebeln  
7 EL Sojasauce  
2,5 große Prise Chiliflocken

**FERTIGSTELLEN**

4,5 EL Sonnenblumenöl  
1000 ml Gemüsefond   
4,5 EL Sojasauce

Ein Bild, das Fastfood, Essen, Snack, Im Haus enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**TEIG**

292 ml Wasser, kochend  
675 g Mehl  
4 TL Salz  
4 EL Maisstärke zum Bestäuben

**1** Für die Sauce den Ingwer schälen und sehr fein hacken, die Chili entkernen und fein würfeln. Mit allen restlichen Zutaten verrühren.

**2** Die Süßkartoffeln rundherum mit einer Gabel ein- stechen. Auf einem Blech im auf 200 Grad vorgeheiz- ten Ofen 1 Stunde backen. Auskühlen lassen und schälen. In einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.

**3** Den Ingwer schälen, fein hacken und zu den Süsskartoffeln geben, Limettenschale und -saft zufügen. Die Frühlingszwiebeln sehr fein würfeln, dazugeben und alles mit der Sojasauce und den Chiliflocken abschmecken.

**4** Für den Teig das Wasser nach und nach zum Mehl und Salz geben und einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 10 Minuten kneten, dann in Folie packen und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.   
**5** Danach den Teig zu einer Rolle formen und Scheiben abschneiden. Diese mit einem Nudelholz dünn zu Kreisen ausrollen. Die Teigblätter mit wenig Mais- stärke bestäuben. So kann man sie übereinanderstapeln und sie trocknen nicht aus.

**6** Je 1 Teelöffel der Füllung auf die Teigkreise geben. Den Rand jedes Kreises zur Hälfte mit Wasser einstrei- chen, dann zu gefalteten Halbmonden verschließen.

**7** Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Teigtaschen hineinsetzen. Kurz anbraten, sodass der Boden goldbraun ist. Dann mit dem Gemüsefond und der Sojasauce ablöschen und die Gyozas zugedeckt etwa 4 Minuten dämpfen.

Mit der Sauce servieren und bei Bedarf etwas Chiliöl dazu servieren.