

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025** ▪  
**Tagesmotto „Weihnachts-Büffet“ mit Mario Kotaska**



**Milena Broger**

**Gyoza mit Entenfüllung und mariniertem Himbeer-Rotkraut**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

250 g Weizenmehl  
 25 g Mais- oder Kartoffelstärke  
 ½ TL Salz

Das Mehl mit Stärke vermischen. 140 ml Wasser im Topf erhitzen und Salz darin auflösen. Dann alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

500 g Entenkeule mit Haut  
 3 Frühlingszwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 3-4 cm Ingwer  
 ½ Orange, Abrieb  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 Mirin, zum Abschmecken  
 Sojasauce, zum Abschmecken  
 Sesamöl, zum Abschmecken

Entenkeulen von Knochen und großen Fettstücken sowie der Haut befreien. Fleisch grob würfeln, etwas Haut grob schneiden. Dann Entenfleisch und etwas Haut durch den Fleischwolf drehen.

Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Dann alles hacken.

Orange und Zitrone waschen und trocknen. Die Hälfte der Zitronen- und Orangenschale jeweils abreiben.

Faschiertes Fleisch mit Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zitronen- und Orangenabrieb vermengen und Masse mit Mirin, Sojasauce und etwas Sesamöl abschmecken.

**Für die Gyoza:**

Stärke, zum Ausrollen  
 Rapsöl, zum Anbraten

Den vorbereiteten Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und mithilfe der Nudelmaschine ausrollen. Mit Stärke bemehlen und rund ausstechen.

Die Füllung auf die einzelnen Teigblätter geben und zu Gyoza formen.

Diese dann in einer Pfanne mit Rapsöl langsam braten. Dann etwas Wasser hinzugeben und kurz mit geschlossenem Deckel dämpfen. Dann den Deckel wieder abnehmen und knusprig braten.

**Für das marinierte Rotkraut:**

½ Kopf Rotkraut  
 150 g TK-Himbeeren  
 1 Zitrone, Saft  
 50-100 ml Reisessig  
 1-2 EL Rohrzucker  
 Chili, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Himbeeren mit Zitronensaft, Reisessig und etwas Zucker erhitzen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Rotkraut waschen, trocknen, fein schneiden und mit dem Himbeerpüree marinieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.