

Lukas Grossmann

KÜCHENRATGEBER

GYOZA, DUMPLINGS & CO.



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

IMPRESSUM

eBook: © 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 8, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und
des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser
Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne
ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält
sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie
2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor,
diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme
auszuschließen.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-7589-0335-9

1. Auflage 2026

GuU 0-3359 06_2026_02

DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER DEM PROJEKT

Verlagsleitung: Eva-Maria Hege

Projektleitung: Jule Sohn

Lektorat: Katharina Lisson

Korrektorat: Jutta Friedrich

Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München

eBook-Herstellung: Liliana Hahn

BILDNACHWEIS

Fotografie: Maria Grossmann

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

WERDE TEIL DER GU-COMMUNITY

Du und deine Familie, dein Haustier, dein Garten oder einfach richtig gutes Essen.

Egal, wo du im Leben stehst: Als Teil unserer Community entdeckst du die neuesten GU-Bücher als erstes, du genießt exklusive Leseproben und wirst mit wertvollen Impulsen und kreativen Ideen bereichert.

Worauf wartest du? Sei dabei! www.gu.de/gu-community

 www.instagram.com/gu.verlag/

 www.facebook.com/gu.verlag

 hallo@gu.de

 de.pinterest.com/guverlag/

 de.linkedin.com/company/gräfe-und-unzer-verlag-gmbh

 www.youtube.com/user/gubuchvideo



WARUM UNS DAS BUCH BEGEISTERT

Authentische Rezepte, einfache Schritte und große Aromen - dieses Buch bringt Dumpling-Genuss einfach auf den Punkt.

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wie wunderbar, dass du dich für ein Buch von GU entschieden hast! In unserem Verlag dreht sich alles darum, dir mit gutem Rat dein Leben schöner, erfüllter und einfacher zu machen. Unsere Autorinnen und Autoren sind echte Expertinnen und Experten auf ihren Gebieten, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft mit dir teilen. Und unsere erfahrenen Redakteurinnen und Redakteure stecken viel Liebe und Sorgfalt in jedes Buch, um dir ein Leseerlebnis zu bieten, das wirklich besonders ist. Qualität steht bei uns schon seit jeher an erster Stelle – jedes Buch ist von Büchermenschen für Buchbegeisterte gemacht, mit dem Ziel, dein neues Lieblingsbuch zu werden.

Deine Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns sehr über dein Feedback und deine Empfehlungen – sei es im Freundeskreis oder online.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

P.S. Hier noch mehr GU-Bücher entdecken: www.gu.de

BACKOFEN-HINWEIS

Unsere Temperaturangaben, wenn es nicht anders angegeben wird, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

UNSER GU-CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Mit diesem Symbol sind alle veganen Gerichte gekennzeichnet.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser

LUKAS GROSSMANN

Dumplings sind nicht nur unglaublich lecker, sie erzählen auch von Herkunft, Handwerk und Gemeinschaft. Zwischen Ritual und Alltagsküche entfalten Dumplings im Detail eine erstaunliche Vielfalt, die unseren Autor immer wieder aufs Neue begeistert.



Was haben Dumplings weltweit gemeinsam?

Kaum ein Gericht spiegelt Kultur und Alltag so unmittelbar wie Dumplings. Es gibt sie weltweit – gekocht, gedämpft, gebraten oder frittiert – in zahllosen

Formen und mit unterschiedlichsten Füllungen. Und doch folgen sie oft einem klaren Prinzip: Teig, Füllung, Form, Hitze.

Warum hast du dich für Rezepte aus Asien entschieden?

Für dieses Buch habe ich mich auf den südostasiatischen Raum von China bis Taiwan über Japan und Korea konzentriert. Nicht weil andere Regionen weniger spannend wären, sondern weil hier eine außergewöhnliche Dichte an Techniken und Bedeutungen entstanden ist. Jiaozi, Wonton, Gyoza, Mandu oder Baozi basieren auf ähnlichen Grundlagen – und unterscheiden sich doch entscheidend in Teigführung, Faltung, Garmethode und der Art der Sauce, die dazu gereicht wird.

Was ist für dich das Besondere?

Was mich besonders fasziniert, ist ihre Vielschichtigkeit. Dumplings stehen für Gemeinschaft, für Feste, für Neuanfang. Sie werden im Familienkreis gemeinsam gefaltet, zu bestimmten Anlässen serviert und sind oft mehr Ritual als schnelle Mahlzeit. Dieses Buch versteht sich als Einladung, Techniken zu lernen und Variationen zu erleben. Viele Rezepte orientieren sich eng an klassischen Vorbildern, andere öffnen bewusst Spielräume. Gerade die Kombination aus Textur, Würzung und Sauce zeigt, wie viel Bandbreite in dieser scheinbar einfachen Form steckt.