

Karamelapfel

3 bis 4 reife Äpfel	60 g Mehl	3 EL Maisstärke
1 Eiweiß, leicht geschlagen	Öl	1 bis 2 TL Sesamöl
Eiswasser		
Karamel:		
2 EL Wasser	1 EL Schweineschmalz	125 g Zucker

Die Äpfel schälen und nach Entfernen des Kerngehäuses in Spalten schneiden. Das Mehl in einen Folienbeutel geben und die Apfelstücke hinzufügen. Den Beutel zuhalten und kräftig schütteln, damit die Apfelstücke gleichmäßig mit Mehl überzogen sind. Aus dem restlichen Mehl mit Maisstärke und Eiweiß einen dicken Teig herstellen. Falls notwendig, etwas kaltes Wasser hinzufügen. Das Öl in einem Wok erhitzen, bis es beinahe siedet, und das Sesamöl hinzufügen. Die Apfelstücke in den Teig tauchen und in mehreren Portionen goldgelb fritieren, dabei ein- oder zweimal wenden. Gut abtropfen lassen.

Etwas Sesamöl auf eine Servierplatte geben und das Eiswasser in eine Schüssel füllen.

Das Öl aus dem Wok gießen und die Zutaten für den Karamel hineingeben.

Den Zucker bei mäßiger Hitze - ohne zu rühren - braun werden lassen, dann den Herd sofort ausschalten.

Die Apfelstücke mit hölzernen Eßstäbchen nacheinander in den Karamel tauchen und auf die eingölte Platte legen. Sofort servieren. Vor dem Verzehr die Apfelstücke in das Eiswasser halten.

Chinesisch am 19. Januar 2019