

Gebratene Winter-Bambussprossen

500 g Winter-Bambussprossen 1/4 TL Salz 2 EL Reiswein
30 g breitblättrige Algen Öl

Bei frischen Bambussprossen die festen Außenblätter abschälen und die harten Enden entfernen. Die Sprossen längs in Viertel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz und Wein würzen. Die Algen in warmem Wasser quellen lassen, damit sie weich werden, dann gut abtropfen und harte Rippen entfernen. In kaltem Wasser waschen, in kleine Stücke schneiden und abtropfen lassen.

Den Wok erhitzen und etwa 1/2 Liter Öl hineingießen. Wenn es sehr heiß ist, die Bambussprossen unter Rühren braten, bis ihre Ränder groß sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und beiseite stellen. Noch einmal 1/4 Liter Öl im Wok zum Sieden bringen und die Algen fritieren, bis sie knusprig und leuchtendgrün sind - aber nicht zu lange, da sie sonst braun und bitter werden. Aus dem Öl nehmen, mit den Bambussprossen vermischen und servieren.

Chinesisch am 16. Januar 2019