

Entenflügel-Laternen

12 Entenflügel (Mittelstücke) 90 g Maisstärke Öl
Zellophanmanschetten

Würzmischung:

| | | |
|-----------------|---------------------------|-----------------------|
| 1 EL Reiswein | 1 EL helle Sojasauce | 2 TL dunkle Sojasauce |
| 2 TL Zucker | 1/4 TL Salz | weißer Pfeffer |
| 2 EL Schalotten | 1 TL gerieb. Ingwerwurzel | |

Mit einem kleinen scharfen Messer um das Ende jedes Flügelknochens herumschneiden und das Fleisch nach oben schieben, damit an einem Ende eine Kugel entsteht. Nur einen Knochen in jedem Flügel lassen. Die Flügel in eine Schüssel legen, die bereits vermengte Würzmischung darübergerben und das Fleisch 1 Stunde marinieren. Während dieser Zeit mehrmals drehen.

Die Flügel in einem feuerfesten Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und zugedeckt 20 bis 25 Minuten dämpfen, bis sie sehr weich sind. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Einige Minuten zum Abtrocknen beiseite stellen, dann dick mit Maisstärke überziehen. Das Öl in einem Wok erhitzen und die Flügel bei hoher Temperatur etwa 1 1/2 Minuten fritieren, bis sie außen knusprig sind und eine schöne Farbe haben. Gut abtropfen lassen, die Knochenenden mit den Zellophanmanschetten schmücken und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 14. Juni 2021