

Gebratene und geschmorte Süßwasser-Krabben

3-4 Süßwasserkrabben (a 250 g)	3 EL Maisstärke	250 g Schweineschmalz
1 El Schalotte	2 TL gerieb. Ingwerwurzel	
Würzmischung/Sauce:		
1 EL Reiswein	2 EL helle Sojasauce	1/8 L Hühnerbrühe
1/2 TL Salz	1 1/2 TL Zucker	1 TL Maisstärke

Die Krabben einzeln kurz (etwa 1 Minute) in kochendes Wasser werfen, um sie zu töten. Gründlich von Schlamm und Sand säubern und dann halbieren, indem man jede in der Mitte vom Kopf bis zum Ende durchschneidet. Den weichen Bauchpanzer teilweise entfernen und die ungenießbaren Teile herauslösen. Mit einem Hackmesser die Spitzen der Scheren abschlagen.

Die Schnittflächen in Tapioka drücken, so daß sie dick überzogen werden.

Das Schmalz in einem großen Wok erhitzen und die Krabben unter Rühren braten, bis sie sich leuchtendrot färben. Schalotte und Ingwer hinzufügen und kurz braten. Dabei ständig rühren. Dann die bereits vermischten Würz- und Saucenzutaten - die Maisstärke ausgenommen - hineingießen. Den Deckel auflegen und alles bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten garen, bis die Krabben vollkommen weich sind. Der Topf sollte dabei völlig geschlossen sein, so daß die Krabben gleichzeitig gedämpft und geschmort werden und die Garflüssigkeit nicht einkocht.

Ist dies dennoch der Fall, fügt man etwas zusätzliche Brühe oder Wasser hinzu.

Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser vermischen, in die Sauce rühren und diese köcheln lassen, bis sie klar wird. Dann das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 11. Mai 2021