

## Gedämpfte Kammuscheln

10-12 große, getrock. Kammuscheln    1/8 L Hühnerbrühe    1-2 TL Chilisauce

1 EL Maisstärke

**Würzmischung:**

1/4 L Hühnerbrühe

2 EL Reiswein

1 TL Ingwersaft

Die Muscheln waschen und etwa 1 Stunde in kaltes Wasser legen, damit sie aufquellen und weich werden.

In ein feuerfestes Gefäß geben und die Würzzutaten hinzufügen. Das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen, den Deckel auflegen und die Muscheln etwa 1 Stunde über leise kochendem Wasser dämpfen.

Die Garflüssigkeit durch ein Sieb gießen und aufbewahren, die Muscheln auf einer Servierplatte warm stellen. Etwa 1/8 Liter der aufbewahrten Garflüssigkeit mit Hühnerbrühe, Chiliöl und Maisstärke vermischen. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce dick wird, abschmecken und vor dem Servieren über die Muscheln gießen.

Chinesisch am 11. Mai 2021