

Gebratene Kammuscheln mit Stangen-Sellerie

12 getrock. Kammuscheln	175 ml Hühnerbrühe	250 g Stangensellerie
2 EL Öl	1 Schalotte	2 Sch. Ingwerwurzel
2 TL Reiswein	1/2 TL Salz	

Die Kammuscheln 25 min. einweichen.

Den Sellerie waschen, gründlich abtropfen lassen und in etwa 8 cm lange Stücke schneiden.

Die Muscheln in einen Wok oder Kochtopf geben, die Brühe da-zugießen und zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen und die Muscheln etwa 40 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen, bis sie weich sind und die Brühe ihr Aroma aufgenommen hat. Beiseite stellen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und Sellerie, Frühlingszwiebel und Ingwer etwa 3 Minuten unter Rühren braten. Wenn sie weich sind, die Muscheln mit ihrem Sud sowie Reiswein und Salz hinzufügen. Alles ganz kurz köcheln lassen und heiß servieren.

Chinesisch am 11. Mai 2021