

## Suanshazi-Krabben

6 Wollhandkrabben	1/8 L Reiswein	1/4 kl. grüne Paprikaschote
1/4 kl. rote Paprikaschote	1 Stück Riesenrettich (5 cm)	6-8 Sch. junge Ingwerwurzel

### **Sauce:**

1/8 L 1 Hühnerbrühe	2 EL Hühnerfett	1/2 TL Salz
2-3 TL roter Reisweinessig	1 EL Zucker	2 TL Maisstärke

Die Krabben gut in kaltem Wasser waschen und die Unterseite der Panzer entfernen. Ungenießbare Teile wegwerfen, die Körper halbieren, wieder zusammensetzen und in ein großes feuerfestes Gefäß legen. Die Krabben mit dem Reiswein beträufeln, auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer stellen und zugedeckt 15 Minuten dämpfen. Dann auf eine Servierplatte legen.

Paprika, Rettich und Ingwer in dünne Streifen schneiden. Den Rettich kurz in der Brühe für die Sauce köcheln, anschließend die Gemüse in Häufchen auf den Krabben verteilen.

Brühe und die übrigen, schon vermischten Saucenzutaten zum Kochen bringen und rühren, bis die Sauce eindickt und klar wird. Über die Krabben ziehen und das Gericht heiß servieren.

Chinesisch am 12. Mai 2021