

Gebratene Krabben mit Ei

4 Strand- oder Sandkrabben	125 g Maisstärke	75 ml Öl
3 Schalotten	5 Sch. Ingwerwurzel	1 EL Reiswein
1 TL Salz	3 große Eier, geschlagen	1 EL Schweineschmalz

Die Krabben töten, indem man sie einzeln kurz (etwa 1 Minute) in kochendes Wasser wirft. In kaltem Wasser gut waschen, die Spitzen der Scheren abschneiden und wegwerfen. Scheren entfernen und die Panzer mit dem Rücken einer Hackmesserklinge knacken. Die Schalen vom Körper lösen, ungenießbare Teile entfernen und jede Krabbe vierteln. Dann in Maisstärke wenden.

Den Wok bei hoher Temperatur erhitzen und das Öl hineingießen. Die Krabben 2 Minuten unter Rühren braten, Frühlingszwiebeln und Ingwer hinzufügen und weitere 2 bis 3 Minuten unter Rühren braten, bis das Fleisch hellrot und gar ist.

Das Öl fast ganz abgießen, Reiswein und Salz in den Wok geben, dann die Eimasse hineingießen und unter gelegentlichem Rühren behutsam garen. Sobald das Ei stockt, das Schmalz darübergießen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 12. Mai 2021