

# Gedämpfte Krabben

6 Wollhandkrabben 2 Schalotten Ingwerwurzel  
roter Reisweinessig

Die Krabben einzeln kurz (etwa 1 Minute) in kochendes Wasser werfen, um sie zu töten. Dann gründlich waschen. Vor dem Dämpfen Scheren und Beine mit Schnur zusammenbinden, damit sie während des Garens weder Rogen noch Körperflüssigkeit abgeben, wodurch sie trocken und geschmacklos werden. Die Krabben, mit dem Rücken nach unten, auf einen Bambusrost in den Wok oder in einen Dämpfer legen. Zwiebeln und mehrere Scheiben Ingwer darauf verteilen. Zugedeckt etwa 8 Minuten dämpfen, bis die Krabben gar sind. Vor dem Servieren die Schnur entfernen.

Chinesisch am 12. Mai 2021