

Gebratene Garnelen mit grünem Tee

2 EL grüner Tee	1 kg ungeschälte Garnelen	1 EL Reiswein
1/4 TL Salz	1 Eiweiß, geschlagen	1 EL Maisstärke
2 EL Schweineschmalz		

Den Tee mit 3/8 Liter kochendem Wasser überbrühen, zudecken und beiseite stellen.

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit etwas Salz und Maisstärke abreiben, damit sie ganz weiß werden und den Fischgeruch verlieren.

In eine Schüssel geben und mit Wein und Salz würzen, dann mit Eiweiß und Maisstärke vermischen und einige Minuten zurückstellen.

Einen Wok bei hoher Temperatur erhitzen und darin das Schmalz zerlassen. Die Garnelen rasch unter Rühren braten, bis sie gar und hellrosa sind, dann herausnehmen und beiseite stellen.

Den Wok auswaschen und wieder auf die Kochstelle setzen. Die Garnelen noch einmal hineingeben. 3/8 Liter Tee sowie einen Löffel der Teeblätter hinzufügen. Kurz erhitzen, gut vermischen und servieren.

Chinesische am 13. Mai 2021