

## Tomaten-Garnelen-Küchlein

500 g frische Garnelen	2 Eiweiß	1 EL Maisstärke
1 TL Ingwersaft	Öl	
<b>Steißsaure Sauce:</b>		
1/8 L Hühnerbrühe	3 EL Tomatensauce	4 EL Essig
2 EL Reiswein	125 g Zucker	3/4 TL Salz
1 EL Maisstärke		

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Unter fließendem kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Mit der Seite einer Hackmesserklinge oder in einer Kompaktküchenmaschine zu Brei verarbeiten.

Das Eiweiß schaumig schlagen, dann Maisstärke und Ingwersaft hinzufügen. Zu den Garnelen geben und immer in einer Richtung rühren, bis alles gut vermischt ist.

Das Öl in einem Wok erhitzen, die Garnelenmasse löffelweise zu münzenförmigen Küchlein formen und diese bei mittlerer Hitze goldgelb fritieren. Herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einem zweiten Wok oder Topf die Saucenzutaten vermischen und zum Kochen bringen. Rühren, bis die Sauce dick wird, dann noch eine Minute köcheln lassen.

Die Garnelenküchlein auf einem Teller anrichten und vor dem Servieren die Sauce darübergießen.

Chinesisch am 13. Mai 2021