

Gebackene Garnelen in würziger Soße

375 g ungeschälte Garnelen	90 g Maisstärke	Öl
Sauce	1 Schalotte	3 Sch. Ingwerwurzel
2 EL Schweineschmalz	1 EL helle Sojasauce	1 TL Reiswein
1 TL Zucker	2 TL schwarzer Reis-Essig	Salz und Pfeffer

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Gründlich waschen und auf Küchenkrepp abtrocknen lassen. Die Maisstärke mit Wasser zu einer dünnen Paste verrühren und die Garnelen damit überziehen, dann in einem Wok mit dem heißen Erdnußöl etwa 1 1/2 Minuten fritieren, bis sie gar und goldgelb sind. Gut abtropfen lassen.

Frühlingszwiebel und Ingwer fein hacken und in einem zweiten Wok im Schmalz etwa 45 Sekunden unter Rühren braten. Die zuvor vermischten restlichen Saucenzutaten dazugeben und zum Kochen bringen. Garnelen hinzufügen und behutsam in der Sauce wenden. Sobald sie vollkommen aufgenommen ist, das Gericht servieren.

Chinesisch am 14. Mai 2021