

## In Soße gegerate Garnelen

7 große ungeschälte Garnelen (750 g)    3 EL Erdnußöl    1 Schalotte, gehackt  
3 Sch. Ingwerwurzel (Streifen)

**Sauce:**

2 EL Tomatensauce    2 TL Reiswein    1 EL helle Sojasauce  
1 1/2 TL Zucker    1/2 TL schwarzer Reis-Essig    1/4 TL Salz

Beine, Antennen und Darm der Garnelen entfernen. Die Panzer auf der Unterseite mehrmals quer und längs einschneiden, damit sich die Garnelen beim Garen nicht krümmen.

Das Öl in einem Wok erhitzen und die Garnelen unter Rühren braten, bis sie sich hellrot färben. Herausnehmen und das Öl bis auf etwa Uli Eßlöffel abgießen.

Frühlingszwiebel und Ingwer in den Wok geben und kurz unter Rühren braten, dann die bereits vermischten Saucenzutaten dazu-gießen. Zum Kochen bringen und 1 Minute köcheln lassen. Die Garnelen wieder hinzufügen und sanft in der Sauce köcheln, bis sie einen glasurartigen Überzug haben.

Auf einer Servierplatte anrichten, mit den Köpfen in einer Richtung.

Die restliche Sauce darüberziehen und sofort servieren.

Chinesisch am 14. Juni 202