

Spareribs mit Krabbenbrot

750 g Spareribs	90 g Maisstärke	Krabbenbrot
Öl		
Würzmischung:		
2 EL dunkle, süße Sojasauce	2 EL Tomatensaft	2 EL süßer Essig
2 EL Zucker	175 ml chines. Kraftbrühe	

Die Spareribs in schmale Stücke schneiden und in Wasserkastanienmehl oder Maisstärke wenden, so daß sie dick überzogen sind. Überschuß abschütteln.

Das Öl in einem Wok mäßig heiß werden lassen und das Krabbenbrot darin ausbacken, bis es locker und knusprig ist. Es darf sich aber nicht verfärben. Herausnehmen, gut abtropfen lassen, um den Rand einer Servierplatte verteilen und beiseite stellen.

Die Spareribs etwa 6 Minuten im Öl fritieren. Sobald sie eine schöne Farbe haben, groß und fast durch sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und zurückstellen.

Chinesisch am 10. Februar 2020