

## Bambussprossen mit Garnelen-Füllung

100 g Garnelen	100 g weißfleisch. Fischfilet	100 g Schweinefett
500 g Bambussprossen	2 Eiweiß, geschlagen	125 g Maisstärke
500 g Schweineschmalz	1 EL Hühnerfett, zerlassen	

### **Sauce:**

175 ml Hühnerbrühe	2 TL Reiswein	1/2 TL Salz
1 1/2 TL Maisstärke		

Garnelen, Fisch und Schweinefett zerkleinern, zu einer glatten Masse verarbeiten und dabei gründlich vermischen.

Frische Bambussprossen köcheln lassen, bis sie halb gegart sind, dann gut abtropfen. Von der Mitte zur Spitze zweimal längs einschneiden und die Füllung hineingeben. Die Bambussprossen wieder in Kegelform drücken. In das Eiweiß tauchen und in Maisstärke wenden.

Das Schweineschmalz in einem Wok erhitzen und die gefüllten Bambussprossen bei mäßiger Hitze etwa 3 Minuten garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Saucenzutaten vermischen und zum Kochen bringen. Bambussprossen hineinlegen und bei hoher Temperatur 2 bis 3 Minuten garen, dann das Hühnerfett darüberträufeln und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 12. Januar 2019