

## Grüne Paprika mit Garnelen-Füllung

6 grüne Paprikaschoten                      200 g Schweinefett      200 g Garnelenfleisch  
3 EL Maisstärke                              Öl

### **Würzmischung:**

1/2 TL Salz                                      1/2 TL Zucker              Natriumbikarbonat  
weißer Pfeffer

### **Sauce:**

1 EL ferment. schwarze Bohnen      2 Frühlingszwiebeln      1 TL gerieb. Ingwerwurzel  
1 TL gehackter Knoblauch              1/8 L Hühnerbrühe      2 TL Reiswein  
2 TL helle Sojasauce                      1/2 TL Sesamöl              1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten vierteln und Stielansätze, Samen und Rippen entfernen. Schweinefett und Garnelenfleisch grob zerkleinern oder durchdrehen und mit den Würzzutaten zu einer Paste verarbeiten. Die Paprikaviertel innen mit Maisstärke bestäuben, einen Teil der Füllung hineingeben und die Oberfläche glätten. Die Füllung dünn mit Maisstärke überziehen.

Das Öl erhitzen und die Paprika, mit der Füllung nach unten, etwa 2 Minuten braten, dann umdrehen und nochmals 2 bis 3 Minuten garen. Die Paprika sollten nicht zu weich werden, sie müssen etwas knackig bleiben. Abtropfen lassen und auf einer Servierplatte anrichten.

Schwarze Bohnen und weiße Teile der Frühlingszwiebeln fein hacken. Das Öl bis auf etwa 1 1/2 Eßlöffel aus dem Wok gießen. Gehackte Bohnen, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch 1 1/2 Minuten unter Rühren braten. Die restlichen Saucenzutaten hinzufügen und zum Kochen bringen. Etwa 1 Minute köcheln lassen, dann zum Binden etwas mit kaltem Wasser verrührte Maisstärke dazugeben. Die Sauce kurz vor dem Servieren über die gefüllten Paprika ziehen.

Chinesisch am 14. Januar 2019