

Gebrühte Garnelen

24 große frische Garnelen 3-4 Sch. Ingwerwurzel 3 EL helle Sojasauce
1-2 grüne Chilischoten, gehackt 3 EL Öl Schalotten, feingehackt

Garnelen waschen und abtropfen lassen. In einem großen Wok oder Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Ingwer hinzufügen.

Die Garnelen in einen Korb geben, in das Wasser tauchen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Sobald sie sich hellrot färben und fest anfühlen, sind sie gar. Zur Probe unterhalb des Kopfes einen Panzerring entfernen - das Fleisch sollte weiß und fest sein und nicht mehr glasig aussehen. Abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Sojasauce, Chillies und Öl vermischen und auf mehrere Schälchen verteilen. Sofort servieren.

Chinesisch am 14. Juni 202