

REZEPT 5

GARNELEN IN KARAMELLSAUCE MIT SCHWARZEM PFEFFER CHA BONGKIA MRIET KMOA (KAMBODSCHA)

Saftige Garnelen in Karamellsauce gebraten und mit grobem schwarzen Pfeffer und Korianderblättern bestreut. Ein einfach zuzubereitendes Gericht, das durch das bitter-süße Aroma des Karamells in Verbindung mit der Schärfe des Pfeffers und der Frische des Korianders besticht. Wichtig für den Geschmack ist es, den Pfeffer grob gemörsert und nicht gemahlen zu verwenden.

Zutaten

- 500 g Garnelen ohne Kopf und Schale (TK-Ware)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Koriander oder Stange Frühlingszwiebel
- 2 EL Schwarze Pfeffersauce
- 4 EL Öl zum Braten
- 4 EL Karamellsauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 TL schwarzen Pfeffer grob gemörsert
- 4 Portionen Reis



Zubereitung

Tiefgefrorene Garnelen mit Salz abwaschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Garnelen mit Küchenkrepp trockentupfen.

Den Knoblauch schälen und hacken. Anschließend den Koriander waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen; die Stiele werden fein gehackt.

In einem Wok das Öl erhitzen und den Knoblauch hineingeben. Kurz umrühren und dabei darauf achten, dass er nicht zu braun wird. Er würde dann zu bitter schmecken. Nun die Garnelen in das heiße Öl geben und auf mittlerer Hitze stellen von beiden Seiten kurz anbraten.

Die Karamellsauce, Pfeffersoße und die Fischsauce in einer Schale gut mischen und zu den Garnelen hinzufügen. Kurz köcheln lassen, dabei die Garnelen in der Soße schwenken. Dann auf kleinste Hitze herunterdrehen.

Im weiteren Verlauf den Pfeffer, die gehackten Korianderstiele und die Hälfte der Korianderblätter hinzugeben und alles gut durchschwenken und etwa eine Minute weiter braten lassen.

Die Garnelen in vier Servierschalen geben und mit den restlichen Korianderblättern bestreut servieren. Dazu kann gekochter Reis serviert werden.

Tipp:

Wer mag, kann Easy-Peel-Garnelen nehmen, dann schmecken die Garnelen noch saftiger. Hier müssen lediglich die Fühler etc. beim Abwaschen mit einer Schere abgeschnitten werden.

Karamellsauce selbst gemacht:

Einen kleinen Topf heiß werden lassen. Danach die Hitze auf mittlere Stufe runterdrehen.

6 Esslöffel weißen Zucker hineingeben und aufschmelzen lassen. Dabei nur den Topf schwenken und – ganz wichtig – nicht rühren. Sonst nimmt der Zucker durch das Rühren Luft auf und wird hart. Den Zucker ruhig braun werden lassen.

Anschließend eine halbe Tasse Wasser dazugeben und umrühren. Das Ganze wird so lange köcheln gelassen, bis die Flüssigkeit dickflüssiger wird. Ist sie dennoch zu wässrig, kann gerne noch mehr Zucker dazugegeben werden, bis durch das Köcheln die gewünschte Dickflüssigkeit erreicht ist.

Die Soße kann in einem luftdichten Glas gelagert und zum Würzen genommen werden.

HAT ES IHNEN GESCHMECKT ODER HABEN
SIE EINE IDEE FÜR EINE VERFEINERUNG?
SCHREIBEN SIE UNS...

MUi Doan GmbH
Asiatische Lebensmittel
Erlenstraße 86
47055 Duisburg

info@cho-mui.de
www.cho-mui.de



Mehr Infos zu Chợ MUI