

Garnelen Männels Art

地獄火



Zutaten:

- 1800g Riesengarnelen (roh mit Schale)
- 3x EL rote scharfe Bohnensauce (Yeo's)
- 5x EL Reiswein (Shao Xing)
- 2x EL thailändische Austernsauce (Maekrua®)
- 1x EL thailändische Fischsauce (Nam Pla von Squid®)
- weißer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1x EL Palmzucker
- 60g Ingwer
- 4x Chinaknoblauch
- 1x rote Peperoni
- Erdnussöl
- Zitronen- oder Limettensaft (frisch gepresst)

Anleitung:

- Garnelen putzen und den Darm entfernen.
- Bohnensauce, Reiswein, Austernsauce, Fischsauce, weißer Pfeffer und Palmzucker vermischen.
- Ingwer und Knoblauch fein hacken, vermischen.
- Die Peperoni entkernen und fein hacken.
- Einen Wok erhitzen bis er raucht, Erdnussöl zugeben und die Garnelen nach und nach scharf anbraten, im Abstellwok warmhalten.
- Ingwer und Knoblauch bei mittlerer Hitze anbraten, Peperoni mitbraten, mit der Saucenmischung ablöschen und alles braten bis es würzig duftet.
- Die Garnelen unterheben und kurz durchschwenken, mit Thai Jasmin Reis, Krupuk oder Baguette servieren.