

Thurner Elena - Dins 89

Schrimps in Ingwersauce

Zutaten

2 kilo schrimps

salz

pfeffer - tomaten

1 EL speisestärke

3 EL soja sauce

2 EL Essig

3 verschiedene paprikaschote

1 bund frühlingszwiebeln

2 chilischoten - honig

1 stück Ingwerwurzel

öl zum braten

1 - schrimps waschen, trocken tupfen und mit salz und

pfeffer würzen.

2 - Das öl erhitzen und schrimps braten. Herausnehmen und warm stellen.

3 - Die Ingwerwurzel schälen und fein schneiden. Die chili - schoten halbieren und ebenfalls fein hacken. Die frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne ringe schneiden. Die paprikaschote halbieren, entkernen und in feine streifen schneiden.

4. öl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Den Essig mit honig, der Sojasauce und speisestärke vermischen und dem Gemüse geben. Alles zusammen einmal aufkochen lassen und servieren.

27. 11. 2009