



Leung Yu King

Frische Krabbe mit Ingwer und Frühlingszwiebeln sautiert

Für 4 Personen

Zutaten

Zutaten

- 1 ganze frische Krabbe
- 38 g Ingwer
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 10 g Knoblauch

Sauce

- 1 EL Austernsauce
- ½ EL Zucker
- ¼ EL Salz
- 150 ml Bouillon
- Maizena, mit Wasser angerührt
- 1 EL Reiswein

Vorbereitung

Ingwer schälen und in 10 bis 12 Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in ca. 5 cm lange Stücke und Knoblauch in Scheiben schneiden.

Die geputzte Krabbe in Stücke hacken und diese leicht mit Maizena panieren.

Zubereitung

Öl in einem Wok erhitzen. Ein paar der Ingwerscheiben hinzugeben und wieder entfernen, sobald diese leicht angebräunt sind.

Die Krabbenstücke in den Wok geben und ca. 1 Minute lang garen, bis sie halb durch sind. Dann an den Rand schieben.

Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in den Wok geben und unter ständigem Rühren das Aroma freisetzen.

Krabbenstücke wieder hinzufügen, Bouillon, Reiswein, Austernsauce, Salz und Zucker dazugeben.

Ca. 1.5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit andickt, und dann mit einem Schuss angerührtem Maizena abrunden.

Serviervorschlag

Sofort servieren.