

SÜSS-SCHARFE CHILISAUCE MIT GARNELEN



SÜSS-SCHARFE CHILISAUCE MIT GARNELEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

4 Personen | 30 Min.

Zutaten

- 3 Stk Rote Chilischoten
- 4 Stk Milde, rote Peperoni
- 5 Stiele Koriander
- 100 g Weißer Rohrzucker
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Saft einer Limette
- 1 TL Tortenguss (klar)
- 400 g geschälte, küchenfertige Garnelen
- 3 EL Speißestärke
- 2 Stk Eiweiß
- 150 g Fadennudeln
- 500 ml Rapsöl
- 1 Stk Limette zum Beträufeln



_348

ZUBEREITUNG

569

Kcal

27

Gramm

59

Gramm

22

Gramm

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

1. Chilischoten und Peperoni längs aufschneiden. Die Kerne entfernen und fein hacken. Die Korianderstiele fein schneiden. Blätter beiseitelegen.
2. Die geschnittenen Zutaten mit [Rohrzucker](#), Sojasauce, Weißweinessig und Limettensaft in einen Topf füllen. Unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist.
3. Tortenguss mit 50 ml kaltem Wasser anrühren. Zugießen und aufkochen lassen. Abkühlen lassen.
4. Rapsöl in einen Topf gießen und auf ca. 180°C erhitzen. Garnelen mit Küchenpapier trockentupfen. In Speißestärke wenden. Eiweiß mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen und die Garnelen durchziehen. In Fadennudeln wälzen und in Öl ca. 1 Minute frittieren. Garnelen mit Chilisauce servieren. Mit Korianderblättern bestreuen und mit Limettenspalten servieren.

Obst: Limette **Kraut und Gewürz:** Chili, Koriander