

REZEPT FÜR SÜSS-SCHARFE CHILISAUCE MIT GARNELEN



SÜSS-SCHARFE CHILISAUCE MIT GARNELEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 3 rote Chilischoten
- 4 milde rote Peperoni
- 5 Stiele Koriander
- 100 g SweetFamily Weißer Rohrzucker
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Weißweinessig
- Saft von 1 Limette
- 1 TL Tortengusspulver (klar)
- 500 ml Rapsöl
- 400 g Garnelen (küchenfertig ohne Kopf und Schale)
- 3 EL Speisestärke
- 2 Eiweiß
- 150 g Fadennudeln
- 1 Limette zum Servieren



3152

ZUBEREITUNG

569

Kcal

Pro Portion ca.

27

Gramm

Eiweiß

59

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Chilischoten und Peperoni waschen, entkernen und fein hacken. Koriander waschen, trocken schütteln, Stiele fein schneiden. Blätter beiseitelegen. Geschnittene Zutaten mit [Rohrzucker](#), Sojasauce, Weißweinessig und Limettensaft in einem kleinen Topf unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker auflöst.

2. Tortengusspulver mit 50 ml kaltem Wasser anrühren. Zugießen und einmal aufkochen, dann abkühlen lassen.

3. Rapsöl in einem Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Garnelen abspülen, trockentupfen und in Speisestärke wenden. Eiweiß mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen und Garnelen darin wenden. In Fadennudeln wälzen und im heißen Öl ca. 1 Minute frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der ChilisaUCE anrichten. Mit Korianderblättern bestreuen und mit Limette in Spalten servieren.