

Garnelen in Tamarindensosse

Zutaten für 2 Portionen:

Zubereitungszeit: 30 Min.



- 12 Garnelen
- 1 Stück Ingwerwurzel (etwa 2cm),
- 2 Knoblauchzehen,
- 1/2 Zwiebel
- 4 EL Öl,
- 2-3 Chilischoten (rot und grün),
- 2 Korianderwurzeln
- 3EL Tamarindenmus
- 2EL Austernsosse
- 1EL braunen Palmzucker
- 3 Lauchzwiebeln,
- 1/2 Tasse Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Eissalat

Zubereitung:

Garnelen waschen, Panzer und Därme entfernen

Ingwerwurzel , Knoblauchzehen, Chilischoten, Korianderwurzeln und Zwiebel fein hacken

Öl im Wok erhitzen, Garnelen 2 mal 1 Minute anbraten, leicht pfeffern, Ingwerwurzel , Knoblauchzehen, Chilischoten, Korianderwurzeln und Zwiebel dazugeben und nochmals zusammen 3 Minuten weiter braten.

Garnelen aus dem Wok nehmen und auf das Gitter legen.

Lauchzwiebel (Stücke ca. 4cm lang) anbraten (1-2 Minuten), Tamarindenmus, Austernsosse, braunen Palmzucker und etwas Gemüsebrühe dazu geben und aufkochen lassen.

Garnelen wieder in den Wok geben und noch 2-3 Minuten mitziehen lassen.

Die Garnelen mit der Tamarindensosse auf den Eissalatblättern hübsch anrichten.

Diese Salatblätter sind keineswegs nur als Dekoration gedacht, sondern gehören auch zum Essen.

Dazu passt Reis.