

Riesengarnelen in scharfer Honigsoße

Riesengarnelen mit einer würzigen Soße aus Chili, Ingwer und Knoblauch.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Riesengarnelen
(küchenfertig)
1 Stück Ingwer
2 EL Limettensaft
Salz
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
200 g Zuckerschoten
etwa 2 rote Chilischoten
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
250 ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
5 EL Honig
5 EL Sojasoße
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 EL Wasser

1 Zubereiten:

Garnelen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Ingwer schälen, fein reiben, mit Limettensaft und etwas Salz verrühren und mit den Riesengarnelen vermischen.

2 Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Paprikaschoten putzen und in Spalten schneiden. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Chilischoten putzen und fein hacken. **Hinweis:** Da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

3 Öl in einer Pfanne oder Wok erhitzen, Knoblauch, Chili und Tomatenmark unter ständigem Rühren andünsten, Paprika und Riesengarnelen zugeben und kurz mitdünsten. Zuckerschoten zugeben, mit Brühe ablöschen und Honig und Sojasoße unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Gustin mit Wasser anrühren, in die Honigsoße einrühren und kurz aufkochen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu schmeckt Kerbel-Basmati-Reis.

