

Gebackene Shrimps (Indonesien)

Zutaten für 4 Personen

500	g	Shrimps, geschält, gross	Auftauen, trocknen
1	Stück	Ingwerwurzel (1 cm)	Schälen, sehr fein reiben
4	EL	Paniermehl	
		Salz	
		Chilipulver	
		Pfeffer aus der Mühle	Paniermehl mit Gewürzen mischen und in flachen Teller geben
1		Ei	Verklopfen, in einen weiteren flachen Teller geben
1	EL	Mehl	In einen weiteren flachen Teller geben
			Shrimps zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden
			In Wok oder Friteuse bei 175°C ca. 6 Min, goldgelb ausbacken und auf Haushaltpapier entfetten
			Noch heiss mit Sambal servieren

Asiatische Gewürze:

Thanh Hung AG
Wehntalerstr. 280
8046 Zürich-Affoltern

Asiatische Küche, 1989 VEBU-Verlag