

## Knusprige Shrimps

### Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

#### Shrimps marinieren

350 g Shrimps geschält, frisch oder TK Mit Küchenkrepp abtupfen, in Schüssel geben.

Prise Salz

1 EL Maizena Mit Shrimps gut vermischen

1 Eiweiss Mit Shrimps gut vermischen, min. 5 Std., max. 3 Tage im Kühlschrank marinieren.

#### Sauce vorbereiten

1 TL Maizena

4 EL Klare Bouillon

Prise Salz

Prise Zucker

Alle Zutaten gut mischen.

#### Zubereitung

Erdnuss- oder Maiskeimöl Wok oder Friteuse auf 150°C erhitzen, Shrimps begeben und mit Sieblöffel entnehmen bevor sie ganz gar sind. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Öl bis auf 2 EL aus dem Wok abgiessen, erhitzen bis es raucht.

Shrimps begeben kurz rühren und wenden.

1 EL Reiswein oder trockener Sherry Am Wokrand entlang einträufeln, dann Saucenmischung einrühren.

Einige Male rütteln und wenden und auf vorgewärmter Platte servieren.