

Pouletbruststreifen und Garnelen im Bierteig an Süß-Sauer Sauce

Zutaten für 8 Personen:

400 g Pouletbruststreifen
24 geschälte Garnelen (z.B. Black Tigers)

Backteig:

250 g Mehl
2 dl Bier
1,5 dl Wasser
0,5 dl Öl
1 Eigelb
2 Eiweiss
Salz, Pfeffer, Muskat

alles mischen
steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen, würzen.

Pouletbruststreifen und Garnelen im Bierteig wenden und goldgelb fritieren.

Die Süß Sauer Sauce dazu servieren.

Chinesische Süß-Sauer Sauce

Zutaten :

3 dl Hühnerbouillon
0.5 dl Sojasauce
1TL Salz
0,5 dl Reiswein Essig, eventuell Apfelwein Essig
2 EL Zucker
2 EL Honig
0,5 dl Ketchup
2 TL Maisstärke
0,3 dl Wasser
ca.1 TL Chiliflocken oder -paste

Zubereitung:

Hühnerbrühe, Sojasauce, Salz, Essig, Zucker, Honig und Ketchup gut miteinander mischen und aufkochen.

Maisstärke mit Wasser verrühren, in die Sauce einrühren und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Beachten: wird beim Abkühlen dickflüssiger.