Gebratene Garnelen in Tamarindensauce

Mit dem Rezept für gebratene Garnelen in Tamarindensauce lässt sich asiatisches Flair auf die Teller bringen. Einfach Zubereitung, großer Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

150 g	Garnelen
2 EL	Wasser
2 EL	Schalotten
2 EL	Schalotten (gebratene)
2 EL	Pflanzenöl
2 EL	Palmzucker
3 EL	Tamarindenpaste
1 EL	Fischsauce
4 Stk.	Chili (getrocknete und gebratene)

Zubereitung

1. Für gebratene Garnelen in Tamarindensauce als erstes die Garnelen schälen und mit einem scharfen Messer den Rücken aufschneiden. Dann den Darm entfernen und die Garnelen unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit einem Tuch trocken tupfen.

2. Dann Schalotten schälen, die eine Hälfte der Schalotten in feine Würfel hacken und die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden.

3. Anschließend Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenscheiben andünsten, bis sie eine bräunliche Farbe annehmen. Danach Palmzucker, Wasser, Tamarindenpaste und Fischsauce einrühren. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich die Sauce verdickt, dabei gelegentlich Umrühren. Als nächstes die Garnelen zufügen und weiterköcheln lassen, bis die Garnelen gar sind.

4. In der Zwischenzeit Pflanzenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Chillischoten und die geschnittenen Schalotten hineingeben. Beides andünsten lassen, bis sie eine bräunliche Farbe annehmen.

5. Nun die Garnelen mit der Soße auf einem Teller anrichten und die gebräunten Chillis und Schalotten darüber legen. Dann gleich heiß servieren.

Tipp

Gebratene Garnelen in Tamarindensauce schmecken am besten zusammen mit Basmatireis. Ein frischer Salat rundet das Ganze noch zusätzlich ab. Das Gericht lässt sich auch sehr gut einfrieren und dann bei Bedarf in einer Pfanne auftauen.