Shrimps mit Wachteleiern

Chinesische Shrimps mit Wachteleiern sind eine echte Delikatesse. Mit diesem Rezept kann das wunderbare Gericht auch einfach zuhause zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

20 Stk.	Shrimps
30 g	Frühlingszwiebeln
30 g	Ingwer
1 Stk.	Paprika
4 Stk.	Knoblauchzehe
30 g	Bohnenpaste
1 EL	Zucker
1 EL	Essig (chinesischen)
16 Stk.	Wachteleier
4 EL	Erdnussöl
1 Prise	Salz
1 EL	Reiswein

Zubereitung

1. Für die Shrimps mit Wachteleiern zuerst die küchenfertigen Shrimps kurz mit Wasser abbrausen. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden.

2. Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse mit Kernen entfernen und klein schneiden. Zucker mit Essig verrühren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wachteleier darin 7 Minuten kochen.

3. Topf vom Herd nehmen, Wachteleier herausnehmen, pellen und zurück in das heiße Wasser legen. Alternativ: Wachteleier aus der Dose verwenden und diese in heißes Wasser legen, um sie warm zu halten.

4. Erdnussöl in einem Wok (oder einer tiefen Pfanne) erhitzen und die Shrimps darin rötlich anbraten. Mit Salz würzen und mit Reiswein beträufeln. Unter ständigem Rühren ca. 1 Minute weiter braten, dann herausnehmen und warm stellen.

5. Knoblauch, Ingwer und Paprika in den Wok geben und ebenfalls ca. 1 Minuten anbraten. Bohnenpaste und Frühlingszwiebeln dazugeben und alles gut verrühren. Wachteleier zusammen mit den Shrimps anrichten, mit der Paprika-Sauce übergießen und servieren.

Tipp

Als Beilage zu den Shrimps mit Wachteleiern wird traditionell Duft- oder Klebereis serviert.