



Garnelen, süß-scharf glaciert, mit China-Cole-Slaw

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das leckere, schnelle Schmankerl, einfach und gut

Zutaten

- 8 - 12 Garnelen, geschält, ohne Darm, küchenfertig
- 500 g Chinakohl in Streifen geschnitten
- 6 Frühlingszwiebeln in Ringen
- 150 ml Kokosmilch, ungesüßt
- 4 EL Sesam - Öl
- 4 EL Thai-Fischsauce
- 2 El Sojasoße
- 2 kleine, rote Zwiebeln
- Saft 1 Limette
- 4 Stiele Koriander, gezupft, gehackt
- 2 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
- 3 TL Puderzucker
- 4 TL Rotweinessig
- Pfeffer
- 4 EL Rohrzucker
- 2 getrocknete Chilischoten

Zubereitungsart

Schritt1

Der China-Cole-Slaw:

Schritt2

Den Chinakohl waschen, putzen, in dünne Streifen schneiden, etwas salzen und durchziehen lassen.

Schritt3

Ebenso die Zwiebeln und die Karotten in Streifen schneiden, den Koriander zupfen und fein schneiden.

Schritt4

Die Kokosmilch mit dem Limettensaft, etwas Pfeffer und Essig verrühren und Alles unter den Salat mischen, „anmachen“, durchziehen lassen.

Schritt5

Die süß - scharf glacierten Garnelen:

Schritt6

Die Fischsoße mit dem Rohrzucker, dem Essig, der Sojasoße, den Chilischoten und einem 1/8 l Wasser aufkochen. 3 - 4 min. reduzieren, auf die Seite setzen.

Schritt7

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Im Wok oder einer Stielpfanne, in etwas Öl, recht heiß von allen Seiten anbraten, Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazu geben.

Schritt8

Mit der Fisch - Chilisoße ablöschen, bei mäßiger Hitze und unter ständigem Rühren weitere 2 - 3 min. garen, glacieren, bis die Soße an den Garnelen klebt, keinesfalls übergaren

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Garnelen anrichten und den China-Cole-Slaw extra dazu reichen.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** garnelen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-suess-scharf-glaciert-mit-china-cole-slaw/>