

CHILI-GARNELENCRACKER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Rotes thailändisches
Curry 450 g

ZUTATEN

600
g



- 250 g Tapioka-Mehl
- 250 g gekochte und geschälte rosa Garnelen
- 3 Zehen fein gemahlener Knoblauch
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 50 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 10 ml Wasser
- Salz nach Geschmack
- Bananenblatt oder Alufolie

ZUBEREITUNG

Die Garnelen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Dann alle Zutaten mischen und eine lange Rolle daraus machen. In Bananenblatt oder Plastikfolie (evtl. vakuumiert) verpacken und ca. 2 Stunden in einem Reisdampfer garen lassen. Die Rolle abkühlen lassen. Den Teig in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben im Ofen (70°C) trocknen lassen. Das Trocknen im Ofen dauert 10 bis 12 Stunden. Danach sind die Garnelencracker bereit zum Frittieren.