

GAMBA-KRAPFEN MIT SÜB-SAURER SAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Korianderpüree 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

24
stuks



Für die Krapfen

- 24 Gambas geschält ohne Darm
- 1 Beutel Krapfenteig
- 4 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 4 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 4 g Bresc Korianderpuree (Korianderpüree)
- Salat
- Frühlingszwiebel
- Korianderblätter
- Pfefferminzblätter
- 1 Limette in Spalten

Für die Sauce

- 10 g Bresc Strattu
- 2 dl starke Hühnerbrühe
- 1 dl Reissessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Chilisauc
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 EL Bresc Knoblook gehakt (Gehackter Knoblauch)
- 1 EL Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 1 EL Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- abgeriebene Schale und Saft von einer Limette

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Limette in Stücke schneiden. Für die Sauce alle Zutaten außer der Stärke mit dem Stabmixer mischen und durchkochen. Mit der Stärke binden und kalt stellen. Die Gambas auftauen lassen und trocken tupfen. Die Gambas mit Zitronengras, Ingwer und Koriander marinieren. Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Teigpulver mit Wasser und Öl nach den Angaben auf der Verpackung mischen. Die Gambas dazugeben und in ca. 5 Minuten bei 180° goldbraun braten. Mit Küchenpapier abtupfen, salzen und sofort mit etwas Salat und dem Dip servieren. Mit etwas Pfefferminzblättern, Koriander, Frühlingszwiebelringen und Limettenspalten garnieren.