



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Knusprige Ente mit Pfannkuchen

Diverse Dim Sum

Spare Ribs Süss-Sauer

Gongbao Hähnchen

Ningbo Pak Choi

Gebratener Reis

Szechuanpfeffer-Glacé mit Chili-Ananas

Har Gao mit Krevetten

Für 4 Personen

250	g	Rohe geschälte Krevetten
20	g	Weisses Gemüesefett
15	g	Zucker
5	g	Kartoffelstärke
1	TL	Sesamöl
5	g	Salz
1	Prise	Weisses Pfeffer
75	ml	Frühlingszwiebel- und Ingwerwasser.
20	Stk	Teigblätter

Har Gao Krevetten Füllung

Ingwer- und Frühlingszwiebeln zerdrücken und im Wasser 10 Minuten einweichen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine geben und zu einer homogenen Masse (aber keine Püree) mischen.

Har Gao formen.

(<https://www.youtube.com/watch?v=hz9iKJTSBCg>)

10 Minuten (auf einer dünnen Karottenscheibe) dämpfen.