



# 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 Stiepfanne, 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/>