



Barbecue Garnelen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Klassische Fingerfood, zhaft-scharf; unverfälschter Genuss vom Rost

Zutaten

- 12 Garnelen, à 40 g, mit Kopf und Schale
- Für die Barbecue Paste:
- 15 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 6 Stiele Salbei, gezupft, gehackt
- 4 Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g frisch geriebener Ingwer
- 1 rote Chilischote, entkernt
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 2 Bio-Limetten, Abrieb und Saft
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 1 Tl edelsüßes Rosenpaprika
- 2 Tl Salz
- 100 ml Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter mit dem Abrieb und Saft der Zitrusfrüchte, Knoblauch, Ingwer, Chili, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer zu einer Paste mixen, das Olivenöl unter rühren.

Schritt2

Die Garnelen zunächst unter fließendem Wasser waschen, ablaufen lassen. Mit einem scharfen Messer halbieren, den Darm ziehen und mit der Gewürzpaste marinieren, etwas einziehen lassen.

Schritt3

In einer sehr Grillpfanne nunmehr die Garnelen nebeneinander legen, portionsweise 2-3 min. braten, nicht übergaren.

Schritt4

Mit Limettenscheiben und knusprigem Knoblauchbrot servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Fischzubereitungen für den Grill **Tags:** grillen, kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/barbecue-garnelen/>