

Garnelenspieße mit Marmelade

Tolles Rezept für den Grill

Zutaten für 4 Personen

6 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
½ TL gemahlener Kümmel
2 EL Orangenmarmelade oder Aprikose
2 EL Sojasauce
½ TL Chilipulver

Die Marinaden reichen für ca. 1 kg.

Garnelenspieße **unbedingt vorher auftauen**, (Geht auch im kalten Wasser)
Die Zutaten für die Marinade vermischen, und die Garnelen damit einpinseln!
ca. 2-3 Std. im Kühlschrank marinieren, dabei gelegentlich wenden.

Wenn es schnell gehen muss, kann man die Marinierzeit auf 10 Minuten verkürzen!

Die Garnelen auf dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen

Dazu passt eine Currysoße

Nehmen Sie einen Becher Creme Fraîche, 2. Eßlöffel Mayonnaise,
und ½ Teelöffel Currypulver und verühren alles miteinander
Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mit frischem Salat, Curryreis oder Weißbrot servieren.

Als Getränk !
Meinen Riesling oder Gewürztraminer !