# Scharfe Garnelenspieße

Dieses Rezept für Scharfe Garnelenspieße eignet sich sowohl als leckere Vorspeise als auch als sättigende Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 8 Stk. | Holzspieße (ca. 20cm) |
| 16 Stk. | Garnelen (vorgekocht) |
| 2 Stk. | Paprika (rot) |
| 3 Stk. | Karotten |
| 2 Stk. | Paprika (gelb) |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Chilischote (scharf) |
| 1 EL | Dijonsenf |
| 2 EL | Sojasauce |
| 1 EL | Honig |
| 1 Prise | Salz (je nach Geschmack) |
| 1 Prise | Pfeffer (je nach Geschmack) |
| 2 EL | Olivenöl |
| 50 ml | Weißwein (Weißburgunder) |

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Scharfen Garnelenspieße etwas Wasser in einem Topf erhitzen. Karotten schälen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in dem heißen Wasser bei geschlossenem Deckel 10 Minuten dämpfen. Karottenwürfel herausnehmen.

2. In der Zwischenzeit die Garnelen waschen und putzen. Paprika waschen, vierteln und

entkernen. Dann die Paprika für wenige Minuten in das heiße Karotten-Wasser legen und dünsten. Kurz abkühlen lassen und dann mit einem scharfen Messer die Haut der Paprika abziehen. In mundgerechte Stücke schneiden. Auf jeden Holzspieß abwechselnd zwei Garnelen, zwei Karottenstücke und zwei Paprikastücke stecken.

3. Knoblauch schälen und Chili schälen und entkernen. Beides sehr fein hacken. Aus Sojasauce, Dijonsenf, Honig, Knoblauch und Chili eine Marinade zubereiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spieße großzügig mit der Marinade einstreichen.

4. Den heißen Grill mit Olivenöl einpinseln und die Spieße darauf von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen. Mit etwas Weißburgunder besprühen und servieren.

## Tipp

Nach Belieben können Scharfe Garnelenspieße auch noch mit weiteren Gemüsesorten wie Zucchini, Champignons oder Zwiebeln bestückt werden.