Garnelen vom Grill

Die marinierten Garnelen vom Grill gelingen ganz einfach. Ein raffiniertes Rezept für Liebhaber der köstlichen Meeresfrüchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Riesengarnelen (küchenfertig)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Ingwer (frisch gerieben)
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
4 EL	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für die **Garnelen vom Grill**, schneide die Riesengarnelen an der Unterseite mit einem scharfen Messer ein, damit die Marinade gut einziehen kann. Vermische die klein gehackten Knoblauchzehen, geriebenen Ingwer, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade und gib sie in eine Schale.

2. Lege die Garnelen in die Marinade und stelle sie abgedeckt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Heize den Grill rechtzeitig auf etwa 200 °C vor. Lege die marinierten Garnelen auf den Grill. Nach etwa 2 Minuten kannst du sie wenden. Wenn sie eine rote Färbung aufweisen, hast du alles richtig gemacht. Lasse die Garnelen bei einer Temperatur von etwa 130 Grad weitere 5-8 Minuten auf der indirekten Zone des Grills garen. Genieße die köstlich gegrillten Garnelen und lasse es dir schmecken!

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Ideal ist es, auf einer gusseisernen Platte zu grillen, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.