Garnelenspieße

Mit diesem Rezept für Garnelenspieße lassen sich supereinfach leckere Spieße zubereiten. Bestimmt auf jedem Grillfest gerne gesehen. Ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

16 Stk.	Garnelen
1 Stk.	Zitrone (ausgepresste)
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Garnelenspieße zunächst die Holzspieße für etwa dreißig Minuten in kaltes Wasser legen, dann splittern sie später nicht so einfach. Dann die Garnelen schälen, unter kaltem Wasser abwaschen und abtropfen lassen.

2. Als nächstes Knoblauch schälen und fein hacken. Danach die Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Knoblauch und Olivenöl dazugeben und gut durchmischen. Anschließend die Garnelen in die Marinade legen und für etwa dreißig Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den Grill anheizen und auf hohe Temperatur bringen.

3. Währenddessen die Garnelen aus der Marinade nehmen und auf die Holzspieße spießen, immer vier Stück pro Spieß. Die fertigen Garnelenspieße dann für vier Minuten auf den Grill legen, anschließend wenden und für weitere vier Minuten weiter grillen lassen.

4. Vom Grill nehmen, wenn sie leicht rosa-bräunlich und nicht mehr durchsichtig sind. Sofort heiß servieren.

Tipp

Die Garnelenspieße schmecken zusammen mit einem feinen Parmesanrisotto einfach wunderbar. Aber auch frisches knuspriges Weißbrot und ein knackiger Salat eignen sich als Beilage hervorragend. Ein Gläschen gekühlter, trockener Weißwein rundet den Genuss perfekt ab! Zur besseren Vorbereitung lassen sich die Garnelen auch über Nacht in die Marinade einlegen und dann am nächsten Tag verarbeiten.