Gegrillte Shrimps mit Honig

Für alle Liebhaber von Meeresfrüchten ist dieses Rezept ein Geheimtipp: gegrillte Shrimps mit Honig und weiteren feinen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

500 g	Garnelen (geschält)
70 g	Butter (geschmolzen)
50 ml	Honig
1 Prise	Knoblauchpulver
40 ml	Salatdressing
1 TL	Pfeffer
1 Schuss	Weißwein
100 ml	Worcestershiresauce (mit dem Salatdressing verrühren)
25 ml	Worcestershiresauce (mit dem Honig und der Butter verrühren)

Zubereitung

1. Bei den **gegrillten Shrimps mit Honig** handelt es sich um ein Gericht, das mit verschiedenen Geschmacksrichtungen spielt. Mit der Zubereitung der Marinade beginnen: Worcestershire Sauce, Wein, Pfeffer, Knoblauchpulver mit dem Salat Dressing verrühren.

2. Garnelen mit der Marinade bedecken. Garnelen in Marinade für 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Die Garnelen auf die Holzspieße durch den Schwanz der Garnele und den Kopf stecken.

3. Butter schmelzen und mit Honig in eine Schüssel geben, Worcestershire Sauce hinzuschütten. Garnelenspieße mit der Honig-Sauce einpinseln und auch während dem Grillen mehrmals bestreichen.

Tipp

Die Sauce in eine kleine Schüssel geben und gemeinsam mit den gegrillten Shrimps mit Honig anrichten.