

# Karibische Ananas-Garnelen-Grillspieße

Lust auf etwas Exotik? Das Rezept für karibische Ananas-Garnelen-Grillspieße schmeckt nach Sommer, Sonne und guter Laune.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Garnelen</a>
400 g	<a href="#">Ananas</a>
100 ml	Orangensaft
2 Stk.	Limetten (den Saft davon)
2 EL	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
0.5 TL	Thymian
0.5 TL	Muskatnuss
0.5 TL	Nelken
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Messerspitze	Cayennepfeffer

## Zubereitung

1. Für **karibische Ananas-Garnelen-Grillspieße** aus dem Orangensaft, Limettensaft und braunen Zucker eine Marinade rühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Thymian, Muskatnuss und Nelken würzen.
2. Die Garnelen in einem verschließbaren Gefäß mit der Marinade vermengen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Ananas schälen, das Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

3. Den Grill anheizen. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit den Ananas auf Holz- oder Metallspieße stecken. Auf dem Grill 10-12 Minuten grillen und dabei einmal wenden und mehrmals mit der Marinade einpinseln. Vom Grill nehmen und servieren.

## **Tipp**

Besonders gut schmecken karibische Ananas-Garnelen-Grillspieße mit Weißbrot oder Reis.