Teriyaki-Garnelen

Ein Klassiker der asiatischen Küche: Das Rezept für die Teriyaki-Garnelen eignet sich auch als Vorspeise vor einem Fischgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

250 g	Garnelen (ohne Schale)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
3 EL	Teriyakisauce
1 EL	Sojasauce
1 Prise	Pfeffer
25 g	Butter
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für Teriyaki-Garnelen zunächst die Garnelen gründlich mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Falls nötig, den Darm entfernen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Garnelen hinzufügen und bei starker Hitze etwa 1-2 Minuten anbraten. Mit Wasser ablöschen. Sojasauce und Teriyakisauce unterrühren. Kräftig mit Pfeffer würzen.

3. Nach etwa 3 Minuten die Butter dazugeben und einrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Pfanne vom Herd nehmen. Anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zu den Teriyaki-Garnelen schmeckt Jasminreis.