



BBQ Garnelen mit
gebratenem Reis



BBQ Garnelen mit gebratenem Reis

Zutaten für 4 Personen

800 g Garnelen (White Tiger, Black Tiger, Rosenberg...)
250 g Reis
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl
Gewürze nach Wahl

Für die Marinade der Garnelen:

4 EL Ahornsirup
1 EL Senf
2 EL Olivenöl
2 EL Sojasauce
1 EL Tomatenmark
1 EL Balsamico oder Essig
Paprikapulver, Salz, Pfeffer und etwas Chili

Zubereitung

Die Garnelen über Nacht auftauen lassen und vor dem Zubereiten waschen. Die Zutaten und Gewürze für die Marinade zusammen vermengen und die Garnelen für 30 Minuten darin ziehen lassen. Danach die Garnelen aufspießen und von beiden Seiten auf einem Grill grillen.

In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanweisung kochen. Danach in einer Pfanne mit Öl und beliebigen Gewürzen scharf anbraten.



Die Frühlingszwiebeln waschen und die grünen Enden in kleine Ringe schneiden. Den Rest der Zwiebeln kurz in heißem Wasser blanchieren und zur Seite stellen.

Den Reis mit den blanchierten Frühlingszwiebeln auf einem Teller anrichten und die gebrillten Garnelen dazu geben.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Kaitui Sauvignon Blanc von Markus Schneider.

Guten Appetit!