Garnelenspieße mit Zitronen Chutney
Schwierigkeitsstufe: 2 (5 ist am schwersten)

Copyright: stockadobe.com

VORBEREITUNG:
Zunächst die Garnelen gründlich säubern und wenn nötig den schwarzen Darmfaden entfernen. Anschließend von allen Seiten im Mehl wenden und jeweils fünf Stück auf einem Spieß aufreihen.

Dauer in Minuten
Vorbereitung: ca.10
Zubereitung: ca.10
Zutaten: 20 Stück Garnelen
4 EL Olivenöl der Greisslerin
50 ml trockener Weißwein
etwas Mehl (nach Bedarf)
Salz, Pfeffer
Petersilie
1 Zitrone
Zitronen-Chutney der Greisslerin

ZUBEREITUNG:

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spieße nun hinzugeben und auf beiden Seiten ein paar Minuten goldbraun braten.

Nun mit dem Weißwein ablöschen, ein paar Spritzer der Zitrone darüber träufeln und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spieße in der Pfanne schwenken, vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen, damit alle Aromen von den Garnelen aufgenommen werden.

Dazu reichen Sie in kleinen Gläsern etwas vom Zitronen Chutney der Greisslerin. Ein harmonisches Geschmackserlebnis wird Sie belohnen.

TIPPS:

Wenn man die Garnelenspiesse auf dem Grill zubereitet, kann man das Mehl weglassen

(red)

Copyright: Die Greislerin