

Caipirinha-Garnelenspiesse

für 4 Portionen

ZUTATEN:

12 grosse Crevetten
50 ml Cachaça
10 g brauner Zucker
1 Limette
Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- I. Die Crevetten putzen. Das Schwanzstück dabei nicht entfernen.
- II. Mit einer Reibe die Limettenschale zur Hälfte abreiben und die Schale beiseitestellen.
- III. Für die Marinade Sonnenblumenöl, Cachaça, Zucker, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
- IV. Die Crevetten hinzugeben und 20 Minuten marinieren.
- V. Jeweils 6 Crevetten auf einen Spieß stecken.

AM GRILL:

- I. Den Grill auf ca. 200°C bei direkter Hitze vorheizen.
- II. Die Spiesse in den ETGS-Rost stecken und 8 – 10 Minuten lang garen.
- III. Die Spiesse nach dem Grillieren auf einen Servierteller legen, mit der geriebenen Limettenschale bestreuen und sofort servieren.

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Schwierigkeitsstufe | einfach |
| Grillmethode: | Direkte Hitze |
| Zubereitung: | ca. 10 Min. |
| Zusätzliche Zeit: | ca. 20 Minuten zum Marinieren |
| Grillzeit: | ca. 8 – 10 Min. |