



Zitronen Chili Shrimps

(für 4 Personen)

Zutaten:

20 rohe Black Tiger Shrimps, geschält

1 Limone
3 EL Zitronensaft
½ EL scharfe chinesische Chilisauce
1 EL frischer Ingwer, gerieben
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL Koriandergrün, gehackt
1 EL Sojasauce
1 EL flüssiger Honig

Schwierigkeitsgrad Leicht
:

Grill: z.B. Weber Q-Familie
Hilfsmittel: Weber Doppelspieße
Grillzeit: ca. 10 Minuten
Grillmethode: Direkt
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Marinierzeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Die Zutaten der Marinade in einer Schüssel mischen und die geschälten Shrimps bis zum Grillen darin einlegen.

Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorbereiten.

Dazu Zitronen oder Limetten geviertelt, am Spieß gegrillt servieren.