



REZEPT 07 | GRILL & BBQ

GEGRILLTE SHRIMP-SPIESSE MIT KNOBLAUCH & ZITRONE vom Grill

Saftige Garnelen, kräftiges Knoblauch-Aroma und frische Zitrone – diese Spiesse sind schnell gemacht, leicht und unglaublich lecker! Perfekt als Vorspeise oder Hauptgericht.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
25 Min.



MARINIEREN
1–2 Std.



GRILLZEIT
15–18 Min.
(direkt)



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt



ZUTATEN:

FLEISCH / MEERESFRÜCHTE

- 800 g rohe Riesengarnelen (geschält, entdarmt, mit Schwanz)

MARINADE / RUB

- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

ZUM SPIESSE STECKEN

- Holz- oder Metallspiesse (bei Holzspiesse 30 Min. wässern)

ZUM SERVIEREN

- Frische Petersilie, gehackt
- Zitronenspalten
- Optional: Aioli oder Knoblauchdip

ZUBEREITUNG:

- VORBEREITEN**
Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- MARINADE ANRÜHREN**
Olivenöl, Knoblauch, Zitronenabrieb und -saft, Chiliflocken, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- GARNELEN MARINIEREN**
Garnelen zur Marinade geben und gut vermengen. Abgedeckt im Kühlschrank 1–2 Std. ziehen lassen.
- SPIESSE VORBEREITEN**
Garnelen auf die Spiesse stecken (ca. 4–5 Garnelen pro Spieß).
- GRILL VORBEREITEN**
Grill für direkte Hitze auf mittlere bis hohe Temperatur vorheizen (ca. 200–230 °C).
- SPIESSE GRILLEN (DIREKT)**
Garnelenspiesse direkt über der Hitze grillen, 2–3 Min. pro Seite, bis die Garnelen rosa und leicht gebräunt sind.
- NICHT ÜBERGAREN**
Garnelen nur bis sie gar sind – so bleiben sie saftig und zart.
- ABSCHMECKEN**
Mit etwas Zitronensaft beträufeln und nach Geschmack nachwürzen.
- ANRICHTEN & SERVIEREN**
Mit frischer Petersilie bestreuen, Zitronenspalten dazu reichen und mit Aioli oder Knoblauchdip servieren. Sofort genießen!

TIPPS & TRICKS

- Riesengarnelen eignen sich am besten, sie bleiben beim Grillen schön saftig.
- Holzspiesse vor dem Grillen wässern, damit sie nicht verbrennen.
- Für mehr Schärfe extra Chiliflocken oder frische Chili verwenden.
- Aioli, Knoblauchdip oder ein Joghurt-Dip passen perfekt dazu.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillthermometer
- Grillzange
- Grillspiesse



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf [GRILLONLINE.CH](https://www.grillonline.ch)