

Gebratene Garnelen



Zutaten für drei Personen:

2-3 Garnelenspieße (TK)

2 EL doppelgriffiges Mehl
(Wiener Griessler)

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

1-2 Zitronen

1. Garnelen von den
Spießern abmachen und im
Kühlschrank langsam
auftauen lassen, das dauert
ca. 120-180 min.

2. Garnelen waschen und
auf Küchentüchern trocknen.

3. In einem größeren
Suppenteller das Mehl mit
dem Salz und dem Pfeffer
vermengen.

4. Garnelen in der Mehl-
mischung wälzen, in ein
Sieb geben und rütteln, um
das überschüssige Mehl zu
entfernen.

5. Garnelen in dem heißen
Öl nur kurz braten. Die
Bratzeit hängt sehr von der
Größe ab. Zuerst einen
Versuch machen.

Hinweise:

Mit Zitrone und Reis als
Vorspeise servieren.

Die gebratenen Garnelen
eignen sich auch als
Amuse-Gueule. Dann
z.B. auf wenig Remoulade
in kleinen Glasschälchen
1-2 Garnelen servieren -
zusammen mit einem kleinen
Zitronenschnitz.

Oder für ein Flying Buffet.
Dann ein wenig Reis in ein
Schälchen geben. Ein
Klacks Remoulade an eine
Ecke geben und die
Garnelen auf dem Reis
verteilen. Pro Portion einen
halben Garnelenspieß
rechnen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 150
min, Vorspeisen, Amuse-
Gueule, Flying Buffet,
Meeresfrüchte, Krustentie-
re, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023