

Partygarnelen mit Hot Chili Sauce

Shrimps with Hot Sauce



Zutaten für 6-8 Personen:

250 g Partygarnelen

Hot Chili Sauce (bevorzugt von Firma Heinz)

1. Partygarnelen mit Zitronenwasser waschen und mit Küchentüchern trocknen. Die Garnelen sollen beim Verzehr nicht zu kalt sein - dann schmecken sie besser. (In Amerika aber liegen sie oft auf Eis.)

2. Bei einem Vorspeisenbuffet am Tisch für jeden ein kleines Schälchen Sauce vorsehen: Man tunkt ja die Garnelen dort ein. Sauce mit einem schmalen Limonadenlöffel aus der Flasche in kleine Glasschälchen portionieren.

3. Bei einem großen Buffet größere Schale mit Löffel für die Sauce bereitstellen.

4. Zum Anrichten z.B. mittlere Schüssel umdrehen und mit Alufolie einmachen, auf ein Edelstahltablett setzen und die Garnelen auf der Schüssel anrichten, wie auf dem Bild; die Glasschälchen mit der Hot Chili Sauce rund herum anordnen.

Hinweise:

Sehr beliebt und immer schnell weg.

Wenn die Schüssel im Eisfach war, halten sich die Garnelen ziemlich lange frisch. Als Garnitur können noch Zitronenachtel verwendet werden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023