



ZITRONEN-CHILI-SHRIMPS

Zutaten für 4 Personen

20 rohe Black-Tiger-Shrimps, geschält

Für die Marinade

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

Die Zutaten der Marinade in einer Schüssel mischen und die geschälten Shrimps bis zum Grillieren darin einlegen. Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorbereiten. Dazu Zitronen oder Limetten geviertelt, am Spiess gegrillt servieren. Ein ideales Hilfsmittel zu diesem Rezept sind die Weber-Doppelspiesse.