

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CREOLE SHRIMPS AM SPIESS

ZUTATEN:

| | |
|--------|--|
| Ca. 12 | Riesencrevetten Bio (je nach Gewicht), ca. 3-4Stück p/Person |
| 3 EL | Oel |
| 3-4 TL | Karibisches Gewürz |
| 1 Stk. | Limette |
| etwas | Salz |
| einige | Bambus-Spiesse (eingeweicht) |

CAJUN GEWÜRZ

Zutaten:

| | |
|--------|--------------------------------|
| 2 EL | Paprikapulver |
| 2 EL | Basilikum, getrocknet |
| 2 EL | Thymian, getrocknet |
| 1 EL | Cayennepfeffer |
| 1 EL | Knoblauchpulver |
| 0.5 EL | Zwiebelpulver |
| 1 EL | Schwarzer oder Weisser Pfeffer |

ZUBEREITUNG GEWÜRZ-MISCHUNG:

Die Gewürze vermischen und nochmals in der Moulinette kurz vermischen. Hält ca. ½ Jahr. Das Gewürz ist allpräsent in karibischen Speisen, Marinaden etc.

ZUBEREITUNG

Crevetten am Rücken längs einschneiden und entdarmen. In eine Schale legen, mit Oel beträufeln und mit Gewürzmischung bestreuen und gut vermischen. Crevetten auf Spiesse stecken und ca. 2 Std. marinieren.

Auf dem heissen Grill auf beiden Seiten ca. 4-5 Minuten grillen. Mit einem exotischen Salat und Mango/Avocado auf einer Platte anrichten. Mit Limetten und Reis servieren. En guete☺.