

Flammbierte Riesengarnelen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weinbrand	8 cl
Riesengarnelen	8 Stk.
Knoblauch	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

frische garnelen waschen, schälen und den darm entnehmen- garnelen in eine schüssel geben und mit knoblauch, zitrone, pfeffer und frisch gehackten kräutern würzen- mit ein wenig öl übergießen- zugedeckt ca. 2 studen (oder auch nicht) kühlen- garnelen in eine ganz heiße beschichtete pfanne geben- salzen- zum schluss mit weinbrand übergießen und sofort anzünden

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-411-Flammbierte-Riesengarnelen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at