

Zitronen Chili Shrimps

Zutaten für 4 Personen

20 Stück/e	rohe Black Tiger Shrimps, geschält
1 Stück/e	Limone
3 EL	Zitronensaft
½ EL	scharfe chinesische Chilisauc
1 EL	frischer Ingwer, gerieben
2 Zehe/n	Knoblauch, zerdrückt
2 EL	Koriandergrün, gehackt
1 EL	Sojasauce
1 EL	flüssiger Honig



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Hilfsmittel:

Weber Doppelspieße

Methode:

Direkt

Zubereitung

Die Zutaten der Marinade in einer Schüssel mischen und die geschälten Shrimps bis zum Grillen darin einlegen. Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorbereiten. Dazu Zitronen oder Limetten geviertelt, am Spieß gegrillt servieren.