



## Caipirinha-Garnelenspiesse

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Vorspeise		
Zubereitungszeit:	20 Minuten	Grillzeit:	8-10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

### Zutaten:

12	Große Garnelen
50 ml	Cachaca
10 g	Brauner Zucker
1	Limette
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

#### **In der Küche:**

Die Garnelen putzen. Das Schwanzstück dabei nicht entfernen. Mit einer Reibe die Limettenschale zur Hälfte abreiben und die Schale bereitstellen. Für die Marinade Olivenöl, Cachaca, Zucker, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Die Garnelen hinzugeben und 20 Minuten marinieren. Jeweils 6 Garnelen auf einen Spieß stecken.

#### **Am Grill:**

Den Grill auf ca. 200°C bei direkter Hitze vorheizen. Für den Holzkohlegrill benötigen Sie einen zur Hälfte angezündeten Briketts gefüllten Weber-Rapidfire-Anzündkamin. Die Spieße in den ETCS-Rost stecken und 8-10 Minuten lang garen. Die Spieße nach dem Grillen auf einen Servierteller legen, mit der geriebenen Limettenschale bestreuen und sofort servieren.