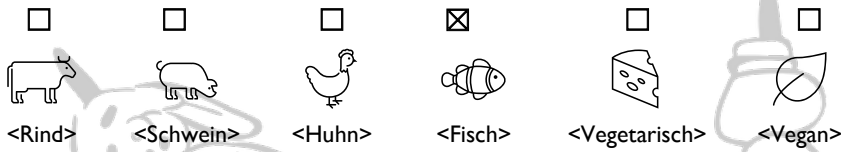


# Garnelen in Weißwein

Rezept von: Roland Ulber, Kaiserslautern  
für: 4 Personen



## Zutaten

- 20 Stück Mittelgroße rohe, ungeschälte Garnelen, möglichst 8/12 bis 14/16 (frisch oder tiefgekühlt)
- 0,3 L Trockener Weißwein (z. B. Grauburgunder)  
Olivenöl
- 1 Esslöffel Kräuter der Provence  
Salz  
Pfeffer
- 1 Stück Baguette

## Grilltyp:

- Kugelgrill     Gasgrill     Holzkohle

**Vorbereitungszeit: ca. 5 Minuten**

**Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten**

## Besonderes Equipment

Alu-Grillschale ohne Löcher (!)

## Zubereitung

Die Garnelen ggfls. auftauen und unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Ausreichend Olivenöl in die Alugrillpfanne geben und bei starker Hitze auf den Grill geben. Die Garnelen von jeder Seite im heißen Olivenöl kurz angrillen bis sie einheitlich rot verfärbt sind, mit den Kräuter bestreuen, salzen und pfeffern. Kurz (ca. 1 min) weiter grillen und dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Hitze auf ca. 220°C im geschlossenen Grill einstellen. Für ca. 15 Minuten fertig garen (je nach Größe der Garnelen; nicht zu lange garen, da die Garnelen ansonsten trocken werden!). Parallel Baguettescheiben kurz angrillen. Die Garnelen mit etwas Weißweinsauce und den gegrillten Brotscheiben servieren. Dazu passt Tomatensalat und Weißwein.