



Garnelenspieße im BBQ-Lack

Erleben Sie den Sommer auf Ihrem Teller mit diesen saftigen Grill-Spießen, die in einem aromatischen, selbstgemachten BBQ-Lack mariniert sind. Dieses Rezept vereint frische Zutaten wie Garnelen, knackiges Gemüse und eine Prise Chili zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Zutaten

3 Portionen

Zutaten Spieße

6 Bio-Garnelen

1 kleiner Kräuterseitling

3 Kirschtomaten

6 Paprikastücke

Byodo Meersalz

1 EL Byodo Brat-Olive Mediterran

Zutaten BBQ-Lack

0.5 TL Zucker, braun

80 ml Bio Cola

1 Spritzer Byodo Apfel Balsam

Melange Noir Pfeffer

4 EL Byodo Barbecue Sauce

Chiliflocken

1 EL Butter

1 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien

Zubereitung

Zubereitung Spieße:

Garnelen schälen und entdarmen und das Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden. Eine Grillpfanne oder einen Grill stark erhitzen und in der Zwischenzeit Garnelen, Pilze, Tomaten und Paprika auf Spieße stecken und leicht salzen. Anschließend die Spieße scharf angrillen.

Zubereitung BBQ-Lack:

Während der Garzeit aus den Zutaten für den BBQ-Lack einen dicken Lack kochen. Dafür zuerst den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Cola ablöschen, eine Prise Pfeffer hinzufügen und reduzieren lassen. Nun mit Byodo Barbecue Sauce ablöschen, etwas Chili hinzufügen und unter Rühren andicken lassen. Wenn etwa die Hälfte der Sauce reduziert ist, von der Flamme nehmen und Butter sowie zum Schluss Olivenöl unter ständigem Rühren einmontieren.

Die heißen Spießchen nach und nach von allen Seiten mit der Sauce bepinseln. Insgesamt reichen für 3 Spieße ca. 60 ml. Dies mehrmals wiederholen, bis sich eine Lackhaut bildet.

Kurz vor dem Anrichten ggf. mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Den übrig gebliebenen BBQ-Lack kann man in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren und wiederverwenden.