

Riesengarnelen in Orangen-Chilisaucе

by Andreas - Sonntag, Mai 19, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/riesengarnelen-in-orangen-chilisaucе/>



Ob als feine Vorspeise mit grünem Salat oder als Hauptgericht mit Pasta oder Reis, ist dieses Garnelengericht auf jeden Fall ein Haupttreffer. Durch die englische Orangenkonfitüre mit Schalenresten erzielt man eine bittersüße Note.

400 gr. Riesengarnelen (TK)

1 Orange

1 Knoblauchzehe

1 rote Chilischote

3 EL gehackte Petersilie

1 EL englische Orangenmarmelade

2 EL Butter

3 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

Die Garnelen auftauen und abtrocknen. Die Knoblauchzehe und die entkernte Chilischote fein hacken. Beides in einer Pfanne im Olivenöl anbraten. Dann die Garnelen beifügen und ebenfalls anbraten. Unterdessen die Orange auspressen und die Petersilie fein hacken. Den Orangensaft und die Orangenkonfitüre zu den Garnelen geben und alles weitere 5 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen. Abschließend mit Pfeffer und Salz würzen und die Butter und die Petersilie beifügen. Kurz ziehen lassen bis die Butter sich aufgelöst hat.

Weitere Empfehlungen:

Tomatenraita

Zu jedem indischen Gericht werden Chutneys und Raitas gereicht. Ein Raita hat als Hauptbe...

Matjesfilets mit Gurken-Senfsauce

Normalerweise wird Matjes in Senfsauce mit viel Mayonnaise und Essiggurken hergestellt. Ich habe...

Gurken-Raita

Was den Griechen ihr Tzatziki, ist den Indern ihr Gurken-Raita. Gehört Tzatziki in Griechenland...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station