

GAMBAS MIT KNOBLAUCH

REZEPT

VORBEREITUNG
125 MINUTEN

ZUBEREITUNG
22 MINUTEN

TOTAL
147 MINUTEN

MENGE
4 STÜCK



Ein Gambaspiess schmeckt immer! Als Vorspeise oder Hauptgericht, zum Lunch oder als Snack auf kleinen Grillspiesen. Grosse Gambas aus dem Big Green Egg schmecken noch besser, wenn sie vorher mariniert werden.

ZUTATEN

GAMBAS

- * 32 grosse geschälte Gambas
- * Meersalz

MARINADE

- * 4 Solo-Knoblauchknollen (chinesischer Knoblauch)
- * 2 rote Chilischoten

VORBEREITUNG

1. Die Gambas in eine Schüssel legen. Für die Marinade den Knoblauch schälen und die Knollen fein hacken. Den Stiel aus der Chilischote entfernen und die Schote fein schneiden. Wer es gern scharf hat, kann die Samenleisten mit verwenden. Wenn Sie einen milderen Geschmack bevorzugen, sollten Sie die Samenleisten entfernen.
2. Den Knoblauch und die Chilischoten mit den Gambas vermischen und das Ganze mindestens zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.



ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/premium-holzkohle>) im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/gusseisenrost>) auf 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Gambas auf 8 Bambus-Grillspiesse (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/bambus-grillspiesse>) stecken.
2. Die Gambaspiesse auf den Rost legen und den Deckel vom EGG schliessen. Die Spiesse etwa 3 Minuten grillen, mit einer Zange umdrehen und weitere 3 Minuten grillen.
3. Die Gambaspiesse aus dem EGG herausnehmen und auf einem schönen Brett oder auf Tellern servieren.

