



## GARNELEN IN BIER

Für 4–6 Personen • 1 KG GROSSE ROHE GARNELEN • 100 G BUTTER • 1/2 TL SÜSSES PAPRIKAPULVER • 1 PRISE PIRI-PIRI-PULVER • 1 TL GROBES SALZ • FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER • 4 KNOBLAUCHZEHEN, geschält und grob gehackt • 175 ML BIER



‡ Ein Dankeschön an Manuel und Artemis, denen ich dieses Rezept verdanke. Manny empfiehlt, ein gutes, relativ starkes Bier mit Charakter zu verwenden, denn das hat man schließlich auf dem Teller. Ich gebe manchmal zum Schluss noch etwas Sahne in die Sauce. Sie können aber auch eine ganz andere Richtung einschlagen und einen Spritzer Zitrone sowie eine Handvoll gehacktes Koriandergrün, Petersilie oder Basilikum hinzufügen.

Die Garnelen in der Schale belassen, jedoch jeweils am Rücken der Länge nach einschneiden und den dort verlaufenden Darm entfernen. Zudem nehmen die Garnelen so die Aromen der Sauce auf. Gründlich waschen.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen. Wenn sie schäumt, die Garnelen darin portionsweise knusprig und goldbraun braten. Nicht zu lange garen, damit sie saftig bleiben.

Die fertigen Garnelen in der Pfanne mit Paprika- und Piri-Piri-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Umrühren, dann den Knoblauch und die restliche Butter hinzufügen. Wenn der Knoblauch zu duften beginnt, die Garnelen auf einen Teller geben. Das Bier in die Pfanne gießen und bei starker Hitze einkochen lassen. Die Garnelen wieder hineingeben.

Die Pfanne zugedeckt schwenken, um die Garnelen mit der Sauce zu überziehen. Mit knusprigem Brot oder Pommes frites servieren. Dazu passt am besten ein kaltes Bier.