

Rezept des Monats: Knoblauch-Kräuter-Garnelen

Auf geht's in die Grillsaison mit Genuss, Würze und Abwechslung. Egal ob Fleisch, Gemüse oder Fisch – Hauptsache, es schmeckt!



Material

10,00 kg Garnelen

Zutaten

0,45 kg BBQ Fix Knoblauch Kräuter, Art.-Nr.: 299418

1,00 kg Wasser/Eis

0,50 kg Speiseöl

Verarbeitung

- BBQ-Fix Knoblauch Kräuter klumpenfrei mit Wasser/Eis und Speiseöl anrühren
- Garnelen mit der Marinade kurz tumbeln oder händisch mischen
- Die Garnelen sollten im Kühlhaus einen Tag durchziehen

Zubereitung

- Pfanne: 3-5 Minuten
- Grill: bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten • Ofen: 180 °C 8-10 Minuten

Die Grillsaison ist eröffnet! Die brandneuen **Trockenmarinaden Wiberg** BBQ-Fix Range überzeugen mit vier attraktiven Geschmacksrichtungen und einfacher Anwendung. Zudem enthalten sie keine Zartmacher und sind daher auch optimal für Fisch geeignet.

Kräuter und Knoblauch harmonieren perfekt mit Gegrilltem. Mit der neuen Marinade BBQ-Fix Knoblauch Kräuter schaffen Petersilie, Thymian und Knoblauch deftige Genussmomente. BBQ-Fix Smokey Santa Fe wiederum bringt den Geschmack von New Mexico auf den Grill. Klassische Zutaten wie Paprika und Pfeffer, abgerundet mit einer Rauchnote, machen diese pikante rote Marinade zu einem absoluten Favoriten der Grillsaison.

Lemongrass Chili und Puszta

Wer es gern etwas schärfer hat, greift zu BBQ-Fix Lemongrass Chili. Die pikante rote Marinade setzt auf eine beliebte asiatische Geschmackskombination und punktet mit Chili, Koriander und Zitronengras. Puszta steht für Paprika und Würze. Das spiegelt sich auch in der neuen Marinade BBQ-Fix Puszta mit Paprika und Tomate wider. Die Trockenmarinade überzeugt mit pikantem Geschmack und kräftiger roter Farbe.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at