

Gebratene Garnelen in Orangen-Weißbier-Sauce mit Reis

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/12/gebratene-garnelen-in-orangen-weißbier-sauce-mit-reis

Zutaten für 2 Personen:

- 12 Riesengarnelen, küchenfertig, mit Schwanz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Orange
- 250 g Reis
- 15 cl belgisches Witbier
- 6 Zweige glatte Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für den Reis etwa 400 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis zugeben, einmal umrühren und bei offenem Deckel und geringer Hitze circa 20 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist.

Die Orange in 2 Hälften teilen. 1 Orangenhälfte auspressen. Die 2. Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und zerquetschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen bei starker Hitze scharf anbraten, bis sie goldgelb glänzen. Knoblauch zugeben und die Garnelen darin schwenken. Mit Bier und Orangensaft ablöschen, Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen in Orangen-Weißbier-Sauce mit dem Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Michèle van Beirs

Zubereitet von: Michaela Mandlbauer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. Dezember 2016

Episode: Wichtel-Gerichte