

# Riesengarnelen in Kokos-Limetten-Sauce

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Hauptspeise**, **Leicht**, **Ohne Alkohol**, **Asien** > **Thailand**, **Wokken**

Dieses Lieblingsrezept geht supereinfach und ist garantiert auch bei Ihren Gästen ein voller Erfolg.



fotos mitgeschmack

## Schritt 1

Die Garnelen am Rücken leicht einschneiden und den Darmfaden entfernen. Garnelen kalt abspülen, trockentupfen, mit der Fischsauce vermischen und beiseite stellen. Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen, 2-3 EL Saft auspressen. Die Limettenblätter waschen, die Mittelrippen entfernen, Blätter aufrollen und in haarfeine Streifen schneiden.

## Zutaten

600 g rohe Riesengarnelen  
(ca. 24 Stück; ohne Kopf,  
küchenfertig geschält)  
3 EL Fischsauce  
1 Bio-Limette  
6 kleine Kaffir-  
Limettenblätter  
2 Stängel Zitronengras  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Kurkuma  
je ½ TL Salz und Zucker  
1 Dose Kokosmilch (400 ml,  
nicht geschüttelt)



## Schritt 2

Das Zitronengras von äußeren Blättern befreien, das untere Drittel hacken. Den Knoblauch schälen und zerkleinern. Beides mit Kurkuma, Salz und Zucker im Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen.

## Schritt 3

Im Wok (oder in einer hochwandigen Pfanne) 4 EL Kokossahne aufkochen lassen. Die Würzpaste einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Garnelen hinzufügen und 1 Min. unter Rühren darin anbraten. Übrige Kokosmilch, Limettenblätter und -zesten hinzufügen. 3 Min. einkochen lassen. Mit dem Limettensaft abschmecken.

### Autor

Original GU Rezept

### Anzahl Personen

Für 4 Personen

### Zubereitungszeit

30 Min.

### Schwierigkeitsgrad

leicht

### Kalorien

375kcal pro Portion

