



## Snack-Garnelen

### Für 6 Personen:

1kg Garnelen, geschält und gesäubert (ungeschälte sind auch gut, geschälte nehmen mehr Aroma auf als ungeschälte)  
 4 Knoblauchzehen  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 Salz, Pfeffer

Beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung und Gefahrenhinweise auf der Verpackung der Original Savu Räucherbeutel.



Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Garnelen trockentupfen, und mit fein gehacktem Knoblauch und Frühlingszwiebeln einreiben.

Die marinierten Garnelen flach in einer Lage in den Räucherbeutel einlegen.

### Grill

Den gefüllten Räucherbeutel auf ein Grillrost legen und so nah wie möglich an die Hitze platzieren.

Folgende Garzeiten (geschält): 5 Min für Shrimps, 9 Min für normale Garnelen, 12 Minuten für grosse Garnelen. Ungeschälte jeweils 1 Minute länger in der Hitze räuchern lassen.

Nach Ablauf der Garzeit den Beutel vom Grill nehmen, und 5-8 Min ruhen lassen. Dann den Beutel von oben aufschneiden und servieren !

### Backofen

Vorgeheizt für bei 250°C, Folgende Garzeiten (geschält): 5 Min für Shrimps, 9 Min für normale Garnelen, 12 Minuten für grosse Garnelen. Ungeschälte jeweils 1 Minute länger in der Hitze räuchern lassen.

Nach Ablauf der Garzeit den Beutel vom Grill nehmen, und 5-8 Min ruhen lassen. Dann den Beutel von oben aufschneiden und servieren !



**Die Garnelen können sowohl als heiser oder auch kalter Snack serviert werden. Zum dippen passt am besten eine leichte Cocktailsauce.**

Die angegebenen Garzeiten können je nach Gargut leicht variieren !

[www.smokerbag.de](http://www.smokerbag.de)