Mexiko-Rezepte

Camarones a la Mexicana (Riesengarnelen mexikanisch)

-

2 Päckchen tiefgefrorene Riesengarnelen
Saft von 2 Limetten
4 Chiles Anchos
1 Tasse Essig
1 EL getr. Oregano
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Tassen heißes Wasser
Chiles Jalapenos
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

Zubereitung
1. Garnelen waschen und mit Limettensaft bedecken, salzen und pfeffern.
2. Die Chiles Anchos (wer es nich zu scharf mag,evtl. Samen entfernen) im Essig einweichen bis sie weich sind.
3. Oregano mit dem Olivenöl vermischen und erhitzen, die Garnelen darin braten. Wenn gar, rausnehmen, das Öl aufheben.
4. In einem Mixer die Chiles Anchos mit dem Essig, Knoblauch und Zwiebel zerhacken und in dem Öl der Garnelen braten. Die Garnelen, Lorbeerblätter und das heiße Wasser zufügen und etwas einkochen lassen, bis die Sauce dicklich ist.
5. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Portionen: 4

Wissenswertes:
Die Teller mit je 2 Jalapenos garnieren, auf die Garnelen die Zwiebelringe legen. Entweder Maistortillas dazugeben oder auch Baguettebrot.

ausgedruckt von
© www.tacoweb.de
22.03.2010 21:01