

## Leckere Garnelen vom Zedernholzbrett



### Zutaten:

- mittelgrosse Garnelen, ich bevorzuge geschälte und bereits entdarmte, ungekochte Garnelen
- Cocktailtomaten
- Rosmarin, Tymian, Salbei, Knoblauch, Chillischote, Olivenöl, etwas Sojasoße
- ein Zedernholzbrett

## Zubereitung :

- das Zedernholz Brett 1-2 Std. vorher in Wasser einlegen
- die Kräuter zerkleinern, mit dem Olivenöl, dem Knoblauch, der Chilischote und der Sojasoße eine Marinade ansetzen.
- Die Garnelen für eine gute Stunde marinieren, dabei kalt stellen
- Die Garnelen auf das Zedernholz Brett legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 15-20min bei 170-190 °C grillen.

Das Holz beginnt zu knacken und ein wenig zu rauchen. Das gibt das besondere Aroma.

Wenn die Garnelen ein wenig Farbe angenommen haben sind sie fertig.

Nicht zu lange drauf lassen sonst werden sie trocken und bissel zäh.

Falls das Zedernholz Brett Feuer fängt, einfach mit einer Sprühflasche und Wasser ablöschen. kann passieren, dann war die Hitze event. zu Hoch oder das Brett zu nah an der Glut bzw. Gasbrenner. Bei richtiger Anwendung ist ein Brett 2-3 mal zu gebrauchen.

Viel Spass beim Nachgrillen.