



## „OLD PEEL SHRIMPS“

Prep.Time: 15 – Cook.Time: 5

Calories: 90-100

### Zutaten:

½ Tasse Bier – ½ Tasse Wasser

2 Esslöffel Fischgewürz

½ kg Shrimps (entdarnt)

1 Tasse Cocktailsauce

---

### Zubereitung:

In einer mittelgroßen Pfanne das Bier, Wasser und Fischgewürz vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Garnelen vorsichtig einrühren und abdecken. Solange dämpfen, bis die Shrimps rosa werden, das dauert ca. 5-6 Minuten. Garnelen rausnehmen und gut abtropfen lassen.

Sofort servieren, am besten mit geschmackvoller Cocktailsauce!

Gutes Gelingen!

„Lady Anne“

© KUGELGRUBER 2020

<https://www.food-tastic-eats.at>