

Gebratene Shrimps

2-3 Knoblauchzehen fein hacken,
2 scharfe, rote Chilischoten halbieren, entkernen und ebenfalls feinhacken
(wegen der Chilis anschließend die Hände gut waschen!).
Knoblauch und Chili mit 150 ml Olivenöl in eine Schüssel geben.
800 g Shrimps (ohne Schale) dazugeben und für ca. 24 Stunden in den
Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Öl abgießen und auffangen.
50 ml von dem Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Teil der Shrimps (möglichst
ohne die Knoblauch- und Chilistückchen) dazugeben und ca. 5 min braten.
Die Shrimps sollten sich in der Pfanne möglichst wenig berühren und auf
keinen Fall übereinander liegen, sonst ziehen sie Wasser und werden zäh.
Deshalb in 2-3 Portionen braten.

2 Teelöffel Puderzucker in ein Haarsieb geben und während des Bratens
vorsichtig auf die Shrimps streuen.

Sind alle Shrimps gebraten, das restliche Öl mit Knoblauch und Chili in die
Pfanne geben.
Die Shrimps (alle) und 50 ml trockenen weißen Wermut, z.B. Martini zugeben
und alles zusammen mit
1 Esslöffel klein gekackter Petersilie erhitzen. Etwas salzen.

Die Shrimps mit Baguette essen, dabei das Brot immer wieder in die Öl-
Wermut-Sauce eintunken.

Ein halbtrockener, kräftiger Weißwein passt gut dazu.