

Grillrezepte

Gegrillte Calamares Im Teigmantel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch, Grillen,

20 Stck. Calamares im Teig

-(fertig zu kaufen)

Für die Sosse

3 Essl. Zuckersirup

2 Essl. Orangensaft

1 Essl. scharfer Senf

1 Teel. Chilisosse

2 Essl. Farinzucker

1/2 Teel. Worcestersosse

2 Essl. Weinessig

Die Calamares nach Vorschrift auftauen lassen und auf dem heißen Grill knusprig braun werden lassen.

Für die Soße Zuckersirup mit Senf und Farinzucker, Weinessig und Orangensaft gut verrühren.

Mit Chilisosse und Worcestersosse scharf abschmecken.