

## **Whiskey-Garnelen**

### **Zutaten:**

ca. 10 (je nach Größe) tiefgekühlte Garnelen  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Whiskey (ersatzweise Weißwein oder Brühe)  
Etwas Olivenöl oder kalte Butter  
Butter nach Belieben

### **Zubereitung:**

Die gefrorenen Garnelen kurz mit kaltem Wasser abspülen und tropfnass in eine Einheit geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Whiskey beträufeln. Den Deckel auflegen, auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen und auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten garen.  
Die Garnelen nach Ablauf der Garzeit sofort anrichten, die Whiskey-Sauce nach Belieben mit etwas Olivenöl oder Butter verfeinern.

**Guten Appetit!**