

Lamm- und Pouletspiesschen aus Bali (Sateh Bali)

Für die Marinade **1 Peperoncino**, **1 Stängel Zitronengras**, **½ Bund Zitronenmelisse**, **1 Schalotte**, **1 Knoblauchzehe**, **1 Stück Ingwer** und **3 Datteln** grob hacken und zusammen mit **½ TL Koriander**, **1 TL Crevettenpaste**, **1 TL Curry**, dem Saft von **½ Lime** und mit **3 EL Kokosmilch** im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Paste hälftig in zwei Schüsselchen verteilen.

1 Pouletschnitzel (150 g) und **1 Lammnierstücke (150 g)** in 3 cm grosse Würfel schneiden. Lamm und Poulet je in ein Schüsselchen geben und mit der Paste mischen. **2 dl Kokosmilch** darüber verteilen und mindestens eine Stunde marinieren.

Die Fleischwürfel abwechslungsweise auf Spiesschen stecken und auf dem Grill bei 200° rund 15 Minuten braten. Daneben in einem Aluförmchen die restliche Marinade heiss werden lassen. Diese zu den Spiesschen reichen. Bali ist auch Heimatland des Reises – daher mit Reis servieren.

