

## *Rindshuftspiesschen mit Ananas an einer würzigen Kokossosse*

### *Marinieren:*

Mindestens 30 Minuten

### *La Mise en Place:*

**1 Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Kurkuma, 2 EL Olivenöl, 300 g Rindsragout von der Huft, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Peperoncino, 1 Stück Ingwer, 1 Baby-Ananas, Olivenöl, 1 TL Kurkuma, 1 EL Koriander, 1 EL Kreuzkümmel, 1 TL Garam Masala, 1 Msp. Nelke, 2,5 dl Kokosmilch, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Ingwer und Knoblauch schneiden, mit Kurkuma und Olivenöl verrühren und zu einer sämigen Paste mischen. Das Fleisch dazulegen und mindestens 30 Minuten marinieren.

Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Ingwer zusammen fein schneiden. Baby-Ananas in Stücke schneiden. Das Fleisch auf Spiesschen und die Ananasstücke dazwischen stecken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel-Knoblauch-Mischung darin fünf Minuten dünsten. Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Garam Masala und Nelke beifügen und mitrösten. Kokosmilch angiesen, aufkochen und ungedeckt 15 Minuten köcheln.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Spiesschen in 15 Minuten darin schön kross braten.

### *Die Vollendung:*

Die Sosse separat zu den Spiesschen servieren.

### *Das passt dazu:*

Basmati

