

Satayspiesschen mit Erdnüsschensosse

Ziehen lassen:

30 Minuten

La Mise en Place:

2 EL Sojasosse, 1 EL Sesamöl, 1 TL Sambal Oelek, 300 g Rindsge-schnetzeltes von der Huft, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 16 Erd-nüsschen, 1 EL Sojasosse, 1 TL Sambal Oelek, Sesamöl, 1 dl Kokos-milch, Sesamöl

Die Vorbereitung:

Sojasosse mit Sesamöl und Sambal Oelek mischen und das Fleisch damit bepinseln. 30 Minuten ziehen lassen.

Schalotte und Knoblauch hacken. Erdnüsschen aushülsen und zusammen mit der Schalotte, Knoblauch, Sojasosse und Sambal Oelek im Cutter pürie-ren. Die Fleischscheibchen auf Spiesschen stecken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Sesamöl erhitzen und die Paste darin rösten. Mit Kokos-milch löschen und einköcheln.

Erneut Sesamöl in der Bratpfanne erhitzen und die Spiesschen darin auf beiden Seiten je drei Minuten scharf anbraten.

Die Vollendung:

Sofort servieren und die Sosse separat dazu reichen.

