



Satayspieße

Zutaten

- 700 g Fleisch (am besten mit etwas Fett, z.B. Nackensteaks)
- 1 große Zwiebel
- Etwas frischer Ingwer (1-2 Scheibchen)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Zitronengraspulver (oder 1 frische Stange)
- 2 TL gemahlener Koriander
- 1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 ½ TL Kurkumapulver
- 5 ½ EL bzw. 55 g brauner Zucker
- 2 TL Salz

Infos

Portionen: ca. 25 - 27
Spieße
Arbeitszeit: 45 min

Zubereitung

- Alle Zutaten außer dem Fleisch im Mixer mischen und zerkleinern
- Fleisch in kleine Stücke schneiden (ca. 2-3 cm groß) und mit der Sauce über Nacht marinieren
- Jeweils 3-4 Fleischstückchen auf einen Holzspieß stecken (ca. eine Fingerlänge mit Fleisch bestücken, Rest des Spießes sollte frei bleiben)
- Die Fleischspießchen am besten auf einem Holzkohlegrill grillen
- Mit Sataysoße (Erdnusssoße) und z.B. Ketupat (in geflochtenen Palmenblättern gekochter Reis) bzw. normalem Reis, Gurken und roten Zwiebeln servieren



www.my-yasilicious.com
www.facebook.com/yasilicious
www.youtube.com/yasiliciousDE