

Rezept

Fleischspießchen mit Erdnusssauce

Ein Rezept von Fleischspießchen mit Erdnusssauce, am 24.02.2024

Zutaten

500 g Schweinefilet	2 TL Zucker
2 Zwiebeln (100 g)	1 ½ EL mildes Currypulver
⅓ TL Kurkuma	1 TL Salz
⅓ TL weißer Pfeffer	2 EL Öl
250 g Kokosmilch (aus der nicht geschüttelten Dose)	10 g gepresste Tamarinde
100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse	1 TL Palmzucker
½ TL Salz	⅓ TL Chilipulver
1 EL helle Sojasauce	25 Holzspieße
4-5 EL Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Zucker mischen.
2. Zwiebeln schälen und etwas zerkleinern. Mit Currypulver, Kurkuma, Salz, Pfeffer und Öl in den Mixer geben. 3 EL vom dickflüssigen oberen Teil der Kokosmilch dazugeben und alles fein pürieren. Die Paste sorgfältig unter das Fleisch mischen.
3. Für die Sauce die Tamarinde 10 Min. in ⅛ l kaltem Wasser einweichen. Inzwischen jeweils 2-3 marinierte Fleischstreifen flach und wellenförmig auf ein Holzspießchen stecken und etwas aufreihen.
4. Erdnüsse im Mörser fein zerreiben oder in der Nussmühle mahlen. Die restliche Kokosmilch in der Dose verrühren und gut 200 g in einen Topf geben. Tamarinde gut auspressen, die Flüssigkeit in den Topf geben, die Fasern wegwerfen. Erdnüsse, Palmzucker, Salz, Chilipulver und Sojasauce unterrühren, alles aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
5. Inzwischen eine große Bratpfanne erhitzen und mit einer Lage Alufolie auslegen. Mit 1 EL Öl bepinseln und 5-6 Spieße darauf geben. Diese von jeder Seite etwa 2 Min. braten, im Backofen bei 50° warm halten. Auf diese Art nach und nach portionsweise alle Spieße braten.
6. Die Spieße auf einer Platte anrichten. Die Erdnusssauce in einer Schüssel separat dazureichen.