

Rezept

# Hack-Saté-Spieße mit Erdnusssdip

Ein Rezept von Hack-Saté-Spieße mit Erdnusssdip, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>30 g</b>	frischer Ingwer
<b>4 Stiele</b>	Koriandergrün	<b>600 g</b>	Geflügel- oder Schweinehackfleisch
<b>2 TL</b>	Wasabi-Paste (aus der Tube)	<b>2 EL</b>	Sojasauce
	Salz	<b>8 Scheiben</b>	Frühstücksspeck (Bacon)
	3-4 EL	<b>250 ml</b>	Kokosmilch (aus der Dose)
<b>100 g</b>	cremige Erdnusssbutter	<b>1-2 EL</b>	frisch gepresster Limettensaft
	Pfeffer	<b>1 gestr. TL</b>	Currypulver
<b>16 lange</b>	Holz-/Metallspeie		Öl zum Formen und Grillen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Holzspeie in kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Das Hackfleisch mit Koriander, Wasabi, 1 EL Sojasauce sowie jeweils der Hälfte von Knoblauch und Ingwer verkneten. Die Masse evtl. mit Salz würzen.
2. Den Grill anheizen. Inzwischen Speckscheiben quer halbieren. Hackmasse in 16 Portionen teilen, mit geölten Händen jeweils zu Strängen rollen. Je 1 Hackstrang auf 1 halbierte Speckscheibe legen und flach drücken. Wellenförmig auf die Speie stecken und mit Öl bestreichen.
3. Übrigen Knoblauch und Ingwer im restlichen Öl andünsten. Kokosmilch und Erdnusssbutter dazugeben und unter Rühren kurz erhitzen. 1 EL Sojasauce und den Limettensaft unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Hack-Saté-Spieie auf einer geölten Grillschale auf dem heißen Grill 10-15 Min. braten und mit Erdnusssdip servieren.