

Rezept

Thailändische Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Thailändische Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce, am 23.04.2024

Zutaten

4 Thai-Schalotten	3 Knoblauchzehen
20 g Ingwer	2 Stängel Zitronengras
1 TL Salz	1 EL Tamarindenpaste
1 EL Zucker	½ TL gemahlene Kurkuma
1 EL süße Sojasauce	400 g Schweinefilet
400 g Saté-Sauce (Fertigprodukt oder selbst gemacht; siehe Rezept-Tipp))	20 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
Öl zum Braten	1 EL frittiertes Knoblauch (siehe Rezept-Tipp)
	8 Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken. Das Zitronengras von den äußeren Blättern befreien und nur das untere weiche Drittel hacken. Die zerkleinerten Zutaten mit Salz, Tamarinde, Zucker, Kurkuma, Sojasauce und 3 - 4 EL Wasser am besten im Blitzhacker fein pürieren.
2. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Je 3 - 4 Würfel mit ½ - 1 cm Abstand auf ein Holzstäbchen spießen. Mit der Marinade mischen und im Kühlschrank zugedeckt mind. 2 Std. durchziehen lassen, die Spießchen dabei öfters wenden.
3. Die Saté-Sauce erwärmen. Die Spieße aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im heißen Öl von jeder Seite 3 - 4 Min. braten, bis das Fleisch gar ist. Die Spieße mit der Sauce anrichten, mit den Erdnüssen und dem frittiertem Knoblauch bestreuen. Servieren Sie dazu nach Belieben Basmatireis.