

Rezept Saté – Kambing – Lammfleischspießchen

Zutaten:

600 g Lammfilet

1 Zwiebel

2 – 3 Knoblauchzehen

1 -2 TL frisch geriebener Ingwer

1 EL Tamarindensaft

1 – 2 EL Zitronensaft

2 EL dunkle Sojasauce

1 – 2 Sambal Ulek

1 TL Zucker

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch waschen , mit Küchenpapier abtrocknen und in ca. 2 cm Kantenlänge schneiden.

Alle restlichen Zutaten mit einem Mixer pürieren.

Fleisch und Marinade in eine Schüssel geben und ca. 2 Stunden marinieren lassen.

Danach die Fleischwürfel locker auf die gewässerten Spieße stecken.

Über Holzkohle oder im Backofen von jeder Seite ca. 8 Minuten braten.

Dazu passt sehr gut ein kräftiger Rotwein. Ich empfehle den trockenen Rotwein vom Weingut Brand aus dem Frankenland.

Zurück zu den Grillrezepten

Zurück zu den Fleischgerichten

Zurück zu den Asiatischen Rezepten