

Rezept Saté Manis – Rindfleischspießchen

Zutaten:

600 g Rinderfilet

1 Zwiebel

2 – 3 Knoblauchzehen

1 -2 TL frisch geriebener Ingwer

1 EL Tamarindensaft

1 – 2 EL Zitronensaft

2 EL dunkle Sojasauce

1 TL Kreuzkümmel

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.

Zurück zu den Asiatischen Rezepten

Zurück zu den Fleischrezepten