

# Rezept Saté Oedang – Garnelenspießchen

## Zutaten:

12 – 16 g Scampi  
1 Zwiebel  
2 – 3 Knoblauchzehen  
1 -2 TL frisch geriebener Ingwer  
1 EL Tamarindensaft  
1 – 2 EL Zitronensaft  
2 EL dunkle Sojasauce  
0,1 l Kokosmilch  
?2 Bd Koriander  
1 TL Zucker  
frisch gemahlene 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 Fischrezepten*