

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 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 Fischrezepten](#)