

## Saté-Spiesse mit Erdnuss-Sauce

### Zutaten für 6-8 Spiesse

#### Erdnuss-Sauce

1		Zwiebel, mittel	
30	g	Ingwer, frisch	Zwiebel und Ingwer fein hacken.
45	g	Erdnüsse	Hacken
3	EL	Öl	Zwiebel, Ingwer und Erdnüsse im Öl andünsten.
2	dl	Wasser	Dazu geben.
5	EL	Erdnussbutter	Dazu geben, gut verrühren und aufkochen.
3	TL	Currypaste, rot	
3	TL	Sambal Oelek	
3	EL	Rohrzucker	
2	EL	Sojasauce	
1		Limette	Saft auspressen und mit den anderen Zutaten in die Sauce geben. Zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen. Sauce ggf. mit dem Stabmixer etwas cremiger pürieren.

#### Spiesse

ca. 500	g	Schweinefilet <sup>1</sup>	Filet der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
1	TL	Currypaste, rot	
1	TL	Sambal Oelek	Currypaste und Sambal Oelek verrühren und Filet-Streifen beidseitig damit bestreichen.
6-8		Grillspiesschen (18 cm)	Fleisch wellenförmig auf Spiesschen stecken und eine Stunde marinieren.

#### Fertigstellen

Spiesse auf dem Grill (oder in der Pfanne) bei mittlerer Hitze rundum 2-3 Minuten grillieren. Mit etwas Erdnuss-Sauce bestreichen.

Saté-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce servieren.



CBB, Mai/2015 (EDEKA Magazin 3/2015)

<sup>1</sup> Anstelle von Schweinefilet kann auch Pouletbrust verwendet werden.