# Sate-Spiesschen
# Muh sate

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen
500 g Schweinefleisch
150 g Erdnüsse geröstet
2 cm Galgant
1 Stange(n) Zitronengras
1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
1 ½ TL Salz
½ TL Pfeffer schwarz
100 g Zucker
1 EL Madras Curry
400 ml Kokosmilch
2 EL Rote Currypaste
3 EL Öl
3 EL Palmzucker
250 ml Weinessig

## Vorbereitung
Die Holzspießchen einige Stunden in Wasser einlegen. Das Schweinefleisch quer zur Faser so dünn wie möglich in Scheiben, dann in etwa 10 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Den Galgant schälen und klein hacken, das Zitronengras in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit dem Koriander und dem Kreuzkümmel im Mörser zerstampfen.

## Zubereitung
Das Schweinefleisch damit würzen. ½ Teelöffel Salz, den Pfeffer, 1 Esslöffel Zucker, das Currypulver und 3 Esslöffel dicke Kokosmilch untermischen. Das Schweinefleisch mindestens 1 Stunde marinieren lassen und anschließend der Länge nach zieharmonikaartig auf die eingeweichten Spießchen stecken. Über Holzkohlenglut oder unter dem heißen Grill etwa 15 Minuten grillen. Die Spießchen alle 5 Minuten drehen und mit Marinade bepinseln. Für die Erdnuss-Sauce Die Erdnüsse im Mörser zerstampfen. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Currypaste kurz anbraten, die restliche Kokosmilch hineinrühren und etwa 1 Minute kochen lassen. Die Erdnüsse, den Palm- oder braunen Zucker, 1 Teelöffel Salz und 3 Esslöffel Essig hinzugeben und die Soße bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis sie sämig ist.

© 2024 coquina.de