

Sate Asem

Rinderhack-Sate-Spieße mit süß-sauren Kokosraspeln



Portionen 4 Zutaten:

Zubereitung:

12,0		Holzspieße	1 Stunde in kaltes Wasser einlegen.
		Sambal nach Wahl	zubereiten.
		Reis als Beilage	zubereiten.
1,0	EL	Koriandersaat	in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis der Duft aufsteigt. Aus der Pfanne nehmen und in einer Gewürzmühle fein mahlen.
3,0		Chili, rot, lang	waschen, Stielansätze entfernen und klein schneiden.
8,0		Schalotten	sowie
3,0		Knoblauchzehen	abziehen und grob würfeln.
			Alle Zutaten zusammen mit
1,0	EL	Tamarindenpaste,	
1,0	TL	Salz	und
0,5	TL	Pfeffer	in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten.
100,0	g	Kokosraspeln	in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten, aus der Pfanne nehmen und bereit stellen.
500,0	g	Rinderhack	in eine Schüssel geben, Gewürzpaste, Kokosraspeln,
5,0	EL	Kecap Manis	sowie
3,0	EL	Öl	zugeben, alles verkneten, aus der Masse
36,0		Fleischbällchen	formen und je drei Bällchen auf einen Spieß stecken.
			Spieße bei Mittelhitze ca. 10 Minuten von allen Seiten grillen. Alternativ können die Sate Asem im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gebacken werden.

Anrichten: Sate Asem auf etwas Reis mit Sambal servieren.