

INDONESISCHE SPIESSE

Für 4 Personen

600 g	Rinderlende	1	Rote Zwiebel	3	Knoblauchzehen	6 EL	Erdnussöl
3 EL	Erdnussbutter	2 EL	Shrimp Paste	1 EL	Sambal Oelek	2 EL	Sojasoße
1	Zitrone	1	Orange	50 g	gemahlene Erdnüsse	1 TL	Salz
3 EL	Olivenöl	1 EL	Zitronenpfeffer	1 EL	Zucker	1 EL	Pfeffer
1 EL	Fünf-Gewürz-Pulver		Holzspieße				

Zubereitung:

Die gewaschene und abgetupfte Rinderlende in dünne Scheiben schneiden und auf Holzspieße stecken.

Die geschälte, fein geriebene Zwiebel, 2 mit Salz zerriebene Knoblauchzehen und das Olivenöl in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse mit Zitronenpfeffer, Fünf-Gewürz-Pulver, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und die Spieße damit bestreichen.

Nun die Spieße in eine flache Form legen, mit der restlichen Marinade überziehen und 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Soße das Erdnussöl mit Erdnussbutter, Shrimp Paste, Sambal Oelek, Sojasauce und dem Saft einer Zitrone sowie einer Orange erhitzen. Die Erdnüsse mit der geschälten und fein gehackten roten Zwiebel sowie der dritten, sehr fein gehackten Knoblauchzehe in die Sauce geben. Jetzt die Sauce mit einem Mixer oder einem Pürierstab pürieren und erneut erhitzen.

Die Spieße auf dem Grill scharf anbraten, auf einem Teller anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.

Guten Appetit