



## Spieße mit Erdnusssoße

Fleisch in 2 - 3 cm breite, dünne Streifen schneiden.  
Kokosmilch und 4 EL Sojasauce verrühren. Fleisch darin ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in 2 EL Öl anbraten. Erdnusscreme und 400 ml Wasser einrühren und ca. 5 Minuten einkochen. Mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Zucker, Pfeffer und 2 EL Sojasauce abschmecken und warm stellen.

Fleisch abtupfen und wellenförmig auf Spieße ziehen. In 2 EL Öl pro Seite ca. 2 Minuten braten. Chili waschen, hacken, überstreuen. Nüsse hacken. Soße damit bestreuen und dazureichen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 35 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 200



### Zutaten für 9 Portionen:

<b>750 g</b>	Schweineschnitzel
<b>50 ml</b>	Kokosmilch
<b>6 EL</b>	Sojasauce
<b>2 m.-große</b>	Zwiebel(n)
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>4 EL</b>	Öl
<b>4 EL</b>	Erdnusscreme, stückige
<b>400 ml</b>	Wasser
<b>2 TL</b>	Zitronensaft
<b>1 TL</b>	Sambal Oelek
	Zucker
<b>1</b>	Chilischote(n), rot
<b>2 EL</b>	Erdnüsse
	Pfeffer

**Rezept von: fraudoktor**