



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.

Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Ruhezeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 200



Zutaten für 9 Portionen:

750 g Schweineschnitzel

50 ml Kokosmilch

6 EL Sojasauce

2 m.-große Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

4 EL Öl

4 EL Erdnusscreme, stückige

400 ml Wasser

2 TL Zitronensaft

1 TL Sambal Oelek

Zucker

1 Chilischote(n), rot

2 EL Erdnüsse

Pfeffer

Rezept von: fraudoktor