

Fleischspieße mit Erdnuss - Sauce (Muh Sate)

Zutaten:

500 g Putenfilet oder Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Fischsauce (Nam Pla)
1 EL Zucker
Öl, kaltes Wasser
Erdnuss - Sauce (Fertigprodukt)
Schaschlikspieße

Zubereitung:

- Fleisch in lange Streifen schneiden.
- Die Schaschlikspieße einölen (Fleisch lässt sich später besser abziehen).
- Das Fleisch ziehharmonikaförmig auf die Spieße stecken.
- Zwiebeln und Knoblauch sehr klein hacken.
- Beides mit Fischsauce, Zucker, Öl und Wasser zu einer Marinade vermengen.
- Sauce über die Spieße gießen.
- Mindestens 30 Minuten marinieren lassen.
- Die Spieße grillen, oder in einer Pfanne von allen Seiten braten.
- Dazu lauwarmer Erdnuss - Sauce und evtl. Duftreis servieren.