

SCHWEINEFLEISCH-SATAY MIT SATEY-SAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

Für das Satay

- 1 kg Schweinelende
- 12 g Bresc Knoblauchpüree
- 2 dl indonesischer Ketjap medja
- 0,5 dl Ingwersirup
- 4 g Sambal Badjak
- Holzspießchen

Für die Satay-Sauce

- 2 l Satay-Sauce fertig zum Verzehr
- ½ l Kokosnussmilch
- 50 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)

Für die süßsaure Gurke

- 1 Gurke
- 1 Chilischote
- 0,5 dl Essig
- 12 g Zucker
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Gurke in Längsrichtung in vier Teile schneiden und die Samen entfernen. In Chinoise schneiden. Die Chilischote durchschneiden, die Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zucker und Salz durch den Essig mischen, leicht erhitzen und Chili und Gurke darin marinieren.

Das Filet in kleine Stücke schneiden. Eine Marinade aus den Zutaten herstellen und das Fleisch mindestens eine halbe Stunde lang marinieren. Die Spießchen 20 Minuten lang in lauwarmes Wasser geben, damit sie beim Grillen nicht verbrennen. Das Fleisch auf die Spießchen stechen. Für die Satay-Sauce alle Zutaten vermengen und eine davon Sauce kochen. Den Grill erhitzen. Die Satay-Spießchen grillen und mit Garnelencrackern, gebratenen Zwiebeln, gehackten Erdnüssen und süß-saurer Gurke servieren.