

# Rezept des Monats August

## Saté-Spieße vom Wasserbüffel mit Erdnuss-Sauce



### Zutaten für 4 Personen:

400 g Rinderhüfte vom Wasserbüffel

ca. 4 cm Ingwer

300 ml Kokosmilch

4 EL Sojasauce

2 TL Sambal Oelek

1 TL gem. Koriander

4 TL brauner Zucker

Salz

100 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse

2 EL Limettensaft



### Zubereitung:

Fleisch waschen, trocken tupfen und in sehr schmale Streifen schneiden (quer zur Faser ca. 3x10 cm).

Ingwer fein reiben. Die Hälfte mit 50 ml Kokosmilch, Sojasauce, 1 TL Sambal Oelek, Koriander, 2 TL Zucker und etwas Salz verrühren, das Fleisch darin zugedeckt im Kühlschrank mind. 2 Stunden, besser über Nacht, marinieren lassen.

Die Erdnüsse fein mahlen, mit Rest Ingwer, Kokosmilch, Sambal Oelek und Zucker verrühren und aufkochen. Bei kleiner Hitze sämig einköcheln lassen. Die Erdnuss-Sauce mit Limettensaft und Salz abschmecken. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Wellenförmig auf in Wasser eingeweichte Holzspieße fädeln. Auf dem Grill bei direkter Hitze garen.

**Guten Appetit!**