

Lamm Satay

Auf Java übliche Satay-Variante, benannt nach der Insel Madura

Fleischspiesse:

- 750 g Lammfleisch
- 24 Bambusspiesse
- Limettenspalte

Marinade:

- 125 ml Süße indonesische Sojasauce (kecap manis)
- $\frac{1}{2}$ TL zerkleinerte Koriandersamen
- $\frac{1}{4}$ TL frischgemahlener weisser Pfeffer
- 1 TL frischgepresster Limetten- o. Zitronensaft

[Zutaten für 24 Satays, reicht für 4-6 Personen]

Zubereitung

Die Bambusspieße vor der Benutzung für ca 4 Stunden in Wasser einweichen.

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel gut mixen. Zwei Drittel der Marinade über die Fleischwürfel gießen, dann Rühren bis die Würfel auf allen Seiten bedeckt sind. Mindestens 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Reserve the remaining Marinade.

Die marinierten Fleischwürfel auf die Bambusspieße stecken und über heisser Holzkohle grillen. Währenddessen die Spieße immer wieder wenden und mit der verbleibenden Marinade bestreichen bis das Fleisch gut durch und auf allen Seiten braun ist.

Die Satays auf einem Servierteller anrichten und mit den Limettenspalten servieren.