

Satee Babi / Gegrillte Schweinespiesschen

Kategorien: Fleisch, Land, Indonesien, Marinade, Grill

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Schweinefleisch Halsgrat oder Schulter In mundgerechten Stuecken
4	Essl.	Sojasauce, indon., suess
1	Teel.	Pfeffer
20		Bambus-Spiesschen; oder Holz-/Schaschlikspiesschen

Anleitung:

Schweinefleisch mit der suessen indonesischen Sojasauce und dem Pfeffer vermischen und 45 Minuten marinieren.

Inzwischen den Backofen auf 250°C (oder den Grill) vorheizen.

Die Fleischstuecke auf die Spiesschen geben und auf einen eingeoelten Rost legen.

In den Backofen unter den Grill schieben und etwa 30 Minuten grillen. Nach etwa 20 Minuten die Spiesse wenden. Heiss servieren.

dazu: wuerzige Sojasauce oder: Erdnusssauce

Tip: Auf dem Holzkohlengrill geraten die Spiesschen besonders gut. Die Garzeit ist dann kuerzer.

Stichwort: Asien Stichwort: Indonesien