

Sate, Indonesia

von Sari und Sven aus Jakarta



Zubereitung:

| 1 kg Kalb- oder Lammfleisch | in Würfel schneiden (für Spieße). |
|--|--|
| 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Tomate | fein würfeln und |
| 2 TI Salz, | zugeben. Das Fleisch ein paar Stunden darin einlegen, herausnehmen und auf Holzspieße aufspießen. Auf den Grill geben und gut durchgrillen. Dazu reicht man die leckeren Sate Saucen: |

ERDNUSS-SAUCE

| "Yeo`s Satay (Barbecue) Sauce (aus dem Asia Laden) | wird mit |
|--|----------------------------|
| Honig, Zitrone | verfeinert und mit etwas |
| Wasser | verdünnt (nach Geschmack). |

SOJY-SAUCE

| Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Knoblauch | klein schneiden, mit |
|--|----------------------|
| Kecap Manis | auffüllen und mit |
| Salz, Pfeffer, Sambal Oelek | würzen. |