



Erdnussspieße

Fleisch in 2-3 cm breite, dünne Streifen schneiden.
Kokosmilch und 4 EL Sojasoße verrühren. Fleisch darin ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in 1 EL Erdnussöl anbraten. Erdnusscreme und 300ml Wasser einrühren und ca. 5 Minuten einkochen, je nachdem wie dick man die Soße haben möchte. Mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Zucker, Pfeffer und 2 EL Sojasoße abschmecken und warm stellen. Wer noch mehr Erdnussgeschmack in der Soße haben möchte, der sollte einfach noch etwas Erdnusscreme einrühren. Bei einer stückigen Erdnusscreme kann man sich die normalen Erdnüsse auch sparen.

Fleisch abtupfen und wellenförmig auf die Spieße ziehen. Bei Holzspießen ist es empfehlenswert diese vorher in Wasser einzulegen. In dem restlichen Erdnussöl pro Seite ca. 2 Minuten braten. Chilischote waschen, hacken und darüberstreuen. Nüsse hacken, die Soße damit bestreuen und dazu servieren.



Zutaten für 2 Personen:

500	g	Schweineschnitzel
50	ml	Kokosmilch
6	EL	Sojasoße
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauchzehe
3	EL	Erdnussöl
3	EL	Erdnusscreme
1	TL	Zitronensaft
1	TL	Sambal Oelek
1	Stk	Chilischote
1	EL	Erdnüsse
1	Prise	Zucker Pfeffer