Indonesische Fleischspieße

Ausländische Küche » Asiatische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 1 Gurke(n)
» Salz & Pfeffer
» 6 Blättchen Minze
» 1 Bd. Basilikum
» 2TL Ahornsirup
» 5EL Sesamöl
» 6EL Limettensaft
» 600g Roastbeef
» 1 rote Chilischote(n)
» 3EL Orangensaft

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gurke waschen, längs halbieren, die Kerne herausschaben. Gurke in feine Scheiben hobeln, mit 2TL Salz mischen, ca. 30min ziehen lassen. Minze, Basilikum abbrausen, trockenschütteln. Minze und die Hälfte des Basilikums fein hacken.

2. Gehackte Kräuter, Ahornsirup, Sesamöl, 4EL Limettensaft verrühren. Roastbeef abbrausen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden. Flach drücken, wellenförmig auf Spieße stecken und in der Sesammarinade ca. 2 Stunden ziehen lassen.

3. Gurkenscheiben abbrausen und abtropfen lassen. Chilischote halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Restliches Basilikum ebenfalls in Streifen schneiden, mit Orangensaft und Chili zu den Gurken geben. Mit Pfeffer und 2EL Limettensaft würzen. Spieße aus der Marinade nehmen. Auf einem Grill oder in einer Pfanne ca. 5min braten. Mit dem Gurkensalat servieren.

angelegt am: 24.06.2003 Rezept-Nr: 408

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke