

Saté- Spieße

Spieße:

Fleisch von Sehnen befreien, längs halbieren. Mit Marinade bestreichen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend je einen Fleischstreifen ziehharmnikaähnlich auf einen Spieß fädeln und bei großer Hitze 1-3 Minuten grillen, einmal wenden.

Marinade:

Chilischoten halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit Chili in 1 EL Rapsöl etwa 2-3 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Zimt, Honig und restliches Öl unterrühren, abkühlen lassen.

Marinade:

Kartoffeln schälen und grob reiben, in ein Sieb zum Abtropfen geben (unter dem eine Schüssel steht) Nach ca. 1/2 Std. vorsichtig das abgetropfte Kartoffelwasser abgießen (so, dass die Kartoffelstärke, die sich unten gesammelt hat in der Schüssel bleibt!) Zu der Kartoffelstärke die Eier, die geriebenen Kartoffeln und die Gewürze geben und alles gut vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Kartoffelpuffer in die Pfanne setzen (etwas andrücken). Die Puffer ca. 3-4 Min. von jeder Seite braten.

Zutaten...

Spieße:

2 rote Chilischoten, 1 Zwiebel, 1 EL Rapsöl, 1/3 TL Zimt,
1 EL Honig, 700 g Lammfilet, 12-16 Grillspieße

Kartoffelpuffer:

10 große Kartoffeln, 2 Eier, 1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Prise Zucker, 1 Prise Muskat

