

## Satay-Spiessli mit scharfer Erdnussauce

### Zutaten

Für 2 Personen

- 1 Beutel Basmati- und Thaireis (125 g)
- 2 Kalbsplätzli (ca. 200 g)
- 4 Holzspiesschen
- 1 Limette, heiss abgespült
- 1 EL Sojasauce
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Braten
- ½ – 1 roter Peperoncino
- 1½ dl Kokosmilch
- 1 EL Erdnussbutter
- 1 EL Sojasauce



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

### Energiewert/Person

ca. 2685 kJ/642 kcal

#### Mein Einkauf

- 1 Beutel Basmati- und Thai-Reis (125 g)
- 2 Kalbsplätzli (ca. 200 g)
- 4 Holzspiesschen
- 1 Limette
- ½ – 1 roter Peperoncino
- 1½ dl Kokosmilch
- 1 EL Erdnussbutter

#### Im Vorrat

- Sojasauce
- Pfeffer
- Öl zum Braten



Reis nach Verpackungsangabe zubereiten. Plätzli längs vierteln, wellenförmig an Spiesschen stecken. Von der Limette wenig Schale dünn abschälen, beiseitelegen. 1 TL Limettensaft mit Sojasauce und Pfeffer verrühren.



Spiessli mit der Marinade bestreichen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Spiessli beidseitig je ca. 3 Min. braten, warm stellen. Peperoncino entkernen, in Streifen schneiden, in derselben Pfanne 1 Min. andämpfen.



Kokosmilch, Erdnussbutter und Sojasauce begeben, gut verrühren, aufkochen. Fleisch mit der Sauce und dem Reis anrichten. Limettenschale in Streifen schneiden, Spiessli und Reis garnieren.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop April-Rezept 2009, Fleisch A