

## **Saté Spieße (Aus Indonesien)**

**600g Weizenmehl**  
**500ml Wasser**

und  
zu einem Teig verkneten und in eine  
Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Diese etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In diesem Wasser dann den Teig kneten, bis das Wasser eine weiße Farbe angenommen hat. Den Teigkloss in einem Sieb abtropfen lassen das Wasser aus gießen, durch frisches ersetzen und dies solange wiederholen bis das Wasser klar bleibt. (Zu kurzes Auswaschen lässt das Gluten nach Teig schmecken zu langes dagegen macht es zäh und gummiartig.) Die übrig gebliebene Masse zu Kugeln formen und 10 Minuten in

**Gemüsebrühe**

kochen

**2TL Galgantpulver**  
**1TL Zitronengras,**  
**½ TL Kreuzkümmel,**  
**2 Kaffir Limettenblätter**  
**4 gemahlene Kemirüsse**  
**4EL Kokosmilch**

und  
mit  
zu einem dicken Brei rühren.

Die Würfel damit einreiben, in eine verschließbare Dose geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend auf Schaschlikspieße stecken und grillen oder in der Pfanne anbraten.

**Ergibt: 4 Spieße (á 3 Stück)**

**Zubereitungszeit: Ca. 30min.**

**Kochzeit: 10min.**

**Einweichzeit: 1,2 Stunden + Über Nacht**