

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