Gegrillte Garnelenspießchen
Sate udang

Sate Udang ist ein indonesisches Gericht, bei dem Garnelen auf Bambusspieße gesteckt und gegrillt oder gebraten werden. Die Garnelen werden oft in einer würzigen Marinade aus Zutaten wie Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Sambal und Kokosmilch eingelegt. Das Ergebnis ist ein köstliches und aromatisches Gericht, das oft mit einer Sauce serviert wird.Es gibt verschiedene Varianten von Sate Udang, wie zum Beispiel Sate Udang Bakar Madu (gegrillte Garnelen mit Honig) oder Sate Udang Bumbu Jeruk (Garnelen mit Zitronenmarinade).

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Beilagen, Meeresfrüchte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

750 g Garnelen
3 EL Zitronensaft
125 ml Kokosmilch
½ TL Sambal Oelek
½ TL Garnelenpaste
1 EL Sojasauce dunkel
1 TL Palmzucker
1 Zitrone(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Salz
6 EL Öl

Vorbereitung

Die Garnelen aus der Schale lösen, die Innereien wegwerfen. Die Knoblauchzehen zusammen mit dem Salz zerdrücken. Grillspieße aus Holz einige Stunden in Wasser einweichen. Die Zitronenschale abreiben und die Zitrone anschließend auspressen.

Zubereitung

Zitronensaft, Kokosmilch, Sambal Oelek, Trassi, Sojasauce, Zucker, Zitronenschale und dem Knoblauch in eine Schüssel geben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Garnelen einrühren und mindestens 15 Minuten marinieren. Wenn sie länger als 1 Stunde stehen müssen, sollte man sie zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Je 3 oder 4 Garnelen auf ein Spießchen stecken. Die Garnelen dünn mit Öl bepinseln und über einem Grill hellbraun grillen. In der Zwischenzeit die restliche Marinade kurz simmern, dabei ständig rühren. Nach Geschmack noch Kokosmilch oder Sojasauce zugeben und zu den Spießchen reichen.

© 2026 coquina.de