Süßes Sate
Sate manis

Sate Manis, auch bekannt als süße Satay-Spieße, ist ein indonesisches Gericht, das aus mariniertem Rindfleisch besteht, das auf Bambusspießen gegrillt wird. Die Marinade enthält oft süße Sojasoße (Kecap Manis), Knoblauch, Ingwer, Tamarindensaft, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Zucker. Diese Kombination verleiht dem Fleisch eine süßliche Note, die beim Grillen besonders gut zur Geltung kommt.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 dimension

Zutaten für 4 Portionen

750 g Rinderhüfte
1 EL Palmzucker
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Salz
2 EL Ketjap manis
1 EL Öl
1 TL Kreuzkümmel

Für die Sauce

125 ml Erdnussbutter
2 EL Tamarindenmark
2 TL Sambal Bajak
5 EL Wasser

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und hacken. Die Spieße einige Stunden in Wasser einweichen lassen. Das Fleisch in 2-cm-Würfel schneiden. Je 4 bis 5 Würfel auf ein Bambusspießchen stecken, dabei etwas Zwischenraum zwischen den Fleischstückchen lassen. Holzspieße in Wasser einweichen lassen.

Zubereitung

Zucker mit Salz, Knoblauch, süße Sojasauce, Öl und Kreuzkümmel mischen, rühren bis der Zucker aufgelöst ist. Diese Marinade in eine längliche flache Schüssel gießen und das Sate einlegen. Jedes Spießchen wenden, bis das Fleisch ganz von der Marinade überzogen ist. Zugedeckt einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Über Holzkohlenglut oder unter dem heißen Grill etwa 15 Minuten grillen, auch Rindfleisch darf für ein Sate nicht mehr rosa sein. Spießchen alle 5 Minuten drehen und mit Marinade bepinseln. Für die Sauce alle Zutaten mischen und in einer Schüssel servieren. Die Sauce wird zum Essen über das Sate gegossen.

© 2026 coquina.de