

Grillierte Hohrücken-Spiesschen mit Currysauce

- Hohrücken
- 20-30 Spiesschen
- 60 Min.

Rezept von Max Rigendinger – www.cookuk.ch

Zutaten

600 g Rindshohrücken
Erdnussöl
Ingwer, gerieben
Öl zum Braten

Currysauce

wenig Butter
1 Schalotte, fein gehackt
1 Banane, in Rädchen
2 Äpfel, geschält, in Stücken
1 Tomate, geschält, entkernt und grob gehackt
2 Knoblauchzehen
1-3 Esslöffel Currypulver, je nach Sorte
2 dl Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer
Holz-Spiesschen oder spezielle Saté-Spiesschen, in Wasser eingelegt

Zubereitung

Fleisch in gleichmässige Streifen von ca. 10 cm Länge schneiden. Wellenförmig auf die Spiesschen stecken. Etwa 30 Min. mit Erdnussöl und Ingwer marinieren.

Für die Sauce die Schalotte in der Butter andünsten. Banane, Äpfel, Tomate, Knoblauch und Currypulver mitdünsten. Mit der Hühnerbrühe ablöschen. Etwa 30 Minuten köcheln bis sie dickflüssig ist, nach Wunsch durch ein Draht-Sieb streichen und nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren Spiesschen rundum einige Minuten braten oder grillieren und servieren. Sauce separat in Schälchen servieren.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

