



Satay Mariande

Zutaten:

- 1-2 Stangen Zitronengras
- 60g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 30g Ingwer
- 1 Chilischote
- 6g Kurkuma
- 8g Koriander
- 10g Kreuzkümmel
- 30ml Sojasauce
- 50g brauner Zucker
- 5g Salz
- 20ml Öl

Zubereitung:

Das Zitronengras von der äußeren Schicht befreien und den weichen Kern fein schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein schneiden. Chilischote fein schneiden. Die Zutaten in einem Steinmöser geben und zu einer feinen Paste verarbeiten. Die Marinade eignet sich hervorragend für Hühnchenfleisch. Das Fleisch vor dem Braten oder Grillen mindestens 4h marinieren.