



Hällische Grillspieße mit Erdnuss-Curry-Sauce

Zutaten:

Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen
(Kotelett- oder Filetstücke in gleich großen Würfeln)
Gemüsezwiebeln
Champignons

Für die Erdnussauce:

100 g geröstete Erdnüsse
3 geschnittene Frühlingszwiebeln
1 TL Currypulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
1 EL Honig oder Ahornsirup
2 TL Soja- oder Austernsauce
3 EL Hot Sesam oder Chili-Öl
½ Tasse Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für die Erdnussauce mit einem Stabmixer pürieren. Die Fleischstücke mit Gemüsezwiebeln und Pilzen abwechselnd auf Spieße stecken und dick mit Erdnußsauce bestreichen. Dann grillen.

*Mira Lenk
Schwäbisch Hall*



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN