Balinesisches Saté vom Rinderhack
Saté Lilit Sampi

Saté Lilit Sampi ist ein traditionelles balinesisches Gericht, das aus mariniertem Rinderhackfleisch besteht, das um Zitronengrasstängel oder Bambusspieße gewickelt und gegrillt wird. Die Marinade enthält oft Kokosraspeln, Kokosmilch, Schalotten, Knoblauch, Galgant, Ingwer und rote Chilischoten. Diese Kombination verleiht dem Fleisch einen würzigen und aromatischen Geschmack.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rinderhack
50 g Kokosraspel
2 EL Kokosmilch
5 Schalotten
2 Zehen(n) Knoblauch
1 cm Galgant
1 cm Ingwer
1 Chilischote(n) rot
5 Blätter Kaffirlimette
½ TL Kurkuma
½ TL Koriander
1 Prise Laos-Pulver
1 TL Palmzucker
1 TL Tamarindenmark
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Öl

Vorbereitung

Kokosraspel und Kokosmilch miteinander verrühren. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch, die Galanga- und Ingwerwurzel schälen und zerdrücken. Die Peperoni in feine Ringe oder Streifen schneiden (ggf. die Kerne entfernen, nicht vergessen: Hände waschen), die Limonenblätter hauchfein schneiden. Holzspieße in Wasser einweichen lassen.

Zubereitung

Die Schalottenringe leicht in Öl anbraten, dann die übrigen Gewürze bis auf die Limonenblätter (Knoblauch, Galanga, Ingwer, Kurkuma, Koriander, Kencur, Tamarindenmus, Palmzucker, Peperoni) hinzugeben und mit anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Hackfleisch, den hauchfein geschnittenen Limonenblättern und den Kokosraspeln, Salz und Pfeffer verkneten. Kleine Röllchen formen und auf Bambusspieß oder Zitronengrasstange stecken. In eine ovallängliche Form drücken, auf Feuer ca. 3 bis 5 Minuten unter Wenden grillen.

© 2026 coquina.de