

## Cervelat Satay

Hörerrezept von Thomas Frischknecht aus Zürich

### Zutaten:

4 Cervelats  
12 Holzspiessli  
2 Limetten

### Sataysauce:

100 g Erdnüsse  
1 Chilischote  
2 EL Sojasauce  
2 dl Kokosmilch  
2 TL Zucker  
2 Prise Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Cervelats längs in Streifen schneiden und wellenförmig auf die Spiesschen stecken. Limetten auspressen und mit Saft marinieren. Wenn möglich sogar die Cervelat-Streifen über Nacht in Limettensaft einlegen.

Erdnüsse fein reiben oder hacken. Chili fein hacken. Erdnüsse und Chili in Butter rösten. Mit Sojasauce ablöschen, Kokosmilch einrühren und zu einer festen Sauce einkochen. Dann würzen und abkühlen lassen. Die Spiessli auf dem Grill knusprig braten und mit Sauce und Wildreis servieren.

\*\*\*