Würzige Hackspieße

Für 2 Portionen:

1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten	400 g gemischtes Hack
1 EL Erdnussbutter	2 Limetten	1 Prise Gewürzsalz
1 Prise Pfeffermix	4 EL Bratöl	1 TL Butter
150 g griech. Joghurt	80 g Hackfleisch	1 - 2 TL Sojasoße
1 TL Sesamöl	0,5 Bund Koriander	

Knoblauch schälen und hacken. Chilis waschen, trocknen und mit Kernen in Ringe schneiden. Hackfleisch, Erdnussbutter, Knoblauch, Chili, Limettenabrieb und -saft in eine Schüssel geben, mit Gewürzsalz, Pfeffermix würzen und gründlich vermengen.

Die Hackfleischmasse in vier Portionen teilen, jede Portion gleichmäßig um zwei Schaschlikspieße formen und gut andrücken. Die Spieße in einer Pfanne mit heißem Bratöl von allen Seiten braten.

Gegen Ende der Garzeit Butter in die Pfanne geben, die Spieße darin schwenken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit für den Dip Joghurt in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Gewürzsalz, Sojasauce und Sesamöl verrühren.

Koriander waschen und gründlich trocknen. Die Blätter von den Stängeln zupfen. Bratöl in einen kleinen Topf geben, bis der Boden damit bedeckt ist. Das Öl auf 170°C erhitzen, den Koriander darin knusprig frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Koriander salzen.

Die Spieße mit dem Dip auf Tellern anrichten und den knusprigen Koriander darüber verteilen.

Steffen Hanssler am 19. September 2025