



Herzhaft marinierte, asiatische Schweinefleischspießchen

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 10 Stück kleine Schweineschnitzelchen à 40 - 50g
- Für die Marinade:
- 30- 40 g frischen, geriebenen Ingwer
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Schalotte in Würfeln
- 5 El Soja Soße
- 5 El Sesamöl
- 1 Teelöffel Sambal Oelek
- 1 Teelöffel Sambal Manis
- 4 El Teriyaki Soße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spießchen:

Schritt2

Die dünn geklopften Schnitzelchen wellenförmig in der Länge auf einen Spieß stecken; 3 x einstechen.

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Aus den Zutaten für die Marinade zunächst eine würzig - herzhaft

Schritt5

Marinade rühren und die Spießchen 1 - 2 Stunden einlegen.

Schritt6

Die Spießchen auf Küchenkrepp legen, etwas salzen. Nur ganz kurz von jeder Seite, 1 - 2 min. braten. Dabei mit der verbliebenen Marinade immer wieder einstreichen. In der Pfanne etwas ausruhen lassen, keinesfalls zu trocken braten und sofort servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** schweinefleisch, spieße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-marinierte-asiatische-schweinefleischspieschen/>