

## Rindfleischspiessli mit Zitronengras

2 Zitronengrasstängel unten abschneiden, äusserste Blätter abschälen, Stängel weg schneiden, es bleibt nur noch ca. 2cm, dieses fein schneiden, in eine Schüssel geben

1 Knoblauchzehe gepresst

1 EL Sesamöl

1 EL Sojasauce

1 EL Honig

1 KL Sambal Badjak

1 EL Koriander gehackt

zugeben, alles mischen

200 g Rindsfilet

in 2cm grosse Stücke schneiden, in die Marinade geben, 20 Min. marinieren

1 EL Bratöl

Fleischwürfel auf jeder Seite nur ganz kurz anbraten, ca. 2 Fleischstücke auf einen Spiess stecken

12 kleine Salatblätter

je drei auf einen Teller legen, je ein Spiessli in jedes Salatblatt legen

1 kleine Chilischote

entkernen, waschen in kleine Würfeli schneiden, über die Fleischwürfel geben wie oben beschrieben vorbereiten und dann ganz fein schneiden, ebenfalls über die Spiessli verteilen

1 Zitronengrasstängel

Wichtig: fleisch nur kurz braten, das Rindsfilet wird sonst zäh und das wäre schade für das zarte fleisch

### Dip:

4 EL Erdnussmus

1 EL Sojasauce

1 KL Sambal Oelek

1 Knoblauchzehe gepresst

2-3 EL Rahm

in einem Schüsseli mischen

auf jeden Teller einen EL Dip geben, Rest auf den Tisch stellen