



Hackfleischspieße mit süßer ChilisaUCE

(Muh Siab Gab Nam Prig Sam Rot)

Zutaten

1 große Zwiebel, gehackt, 2 Knoblauchzehen, zerdrückt, 500g frisches Schweinehackfleisch, 1 TL Salz, 2 EL süße ChilisaUCE (plus etwas mehr zum Servieren), 1 Handvoll frisch gehackter Koriander (plus etwas mehr Zweige zum Garnieren),

Alle Zutaten den Mixer geben und zu einer festen Masse verarbeiten. Die Fleischmasse in 8 Portionen teilen. Mit feuchten Händen eine Portion gleichmäßig um einen flachen Metallspieß formen. Auf dieselbe Weise insgesamt 8 Spieße vorbereiten und dann abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Spieße in einer heißen Grillpfanne bei mittlerer Hitze oder auf mittlerer Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill 5-6 Minuten rundum bräunen und garen. Dabei gelegentlich wenden.

Die Spieße auf einem Bett aus gebratenem Reis anrichten und nach Belieben mit frischen Korianderzweigen garniert sofort servieren. Dazu süße ChilisaUCE zum Dippen reichen.