

SOSATIES

SOSATIES



Vor 500 Jahren stachen Matrosen aus Europa in unbekannte Gewässer, um auf der Suche nach exotischen Gewürzen das Kap zu umsegeln. Table Bay wurde zu einer wichtigen Versorgungsstation. Die östlichen Einflüsse sind in der Küche des Kaps immer noch zu finden. Der Begriff "Sosatie" wurde abgeleitet von Satay, einem ähnlichen indonesischen Gericht. Sosaties bestehen aus Fleischstücken, die auf einem dünnen Holz- oder Bambusspieß aufgereiht werden.

Rezept für 12 Spiesse

- 12 Holzspießchen, über Nacht in Wasser eingeweicht
- 1,5 kg Lammkeule, dicke Rippe oder Schulter, ohne Knochen und in 25-mm-Würfel geschnitten
- 100 g (2/3 Tasse) getrocknete Aprikosen, in Zwiebelwasser getränkt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, geschält, der Länge nach geschnitten und in kochendem Wasser 5 Minuten blanchiert. Danach in kaltem Wasser abschrecken und die einzelnen Ringe lösen.

CURRYMARINADE:

Zutaten:

- 4 große Zwiebeln, geschnitten
- 1 EL mildes Currypulver
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Speiseöl
- 750 ml Essig
- 3 EL Zucker
- 3 EL Aprikosenmarmelade (oder 2 EL brauner Zucker)
- 4 Lorbeerblätter

- 1,3 TL Salz
- 1 TL Kurkuma
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver

Zubereitung:

Die Zwiebeln in erhitztem Öl andünsten, bis sie glasig sind. Das Currypulver hinzufügen und 2 Minuten braten. Die restlichen Zutaten hinzugeben und einige Minuten weiterköcheln lassen. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen. Das Fleisch mit einem Tuch trockentupfen und mit der Currymarinade bestreichen. Über Nacht marinieren. Die Zutaten in dieser Reihenfolge auf die Spießchen stecken: Fleisch, Aprikose, Fleisch, Zwiebel, Fleisch, Aprikose, Fleisch, Zwiebel. Über heißer Kohle langsam grillen.

Braaitipp:

Wenn Sie die Bambusspießchen verwenden, lassen Sie diese über Nacht in Wasser einweichen, damit sie nicht so leicht verbrennen. Bevor Sie das Fleisch aufspießen, bestreichen Sie die Spießchen mit Olivenöl, damit das Fleisch nicht festklebt.

Weintipp:

Zu diesem Gericht passt ein fein-fruchtiger Chardonnay. Er bietet einen perfekten Kontrast zur würzigen Currymarinade.