



Samosas

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Selber herstellen, einfach, schnell und lecker

Zutaten

- Für die Spieße:
- 700 - 800 g Schweine- oder Hähnchenfleisch in dünnen Scheiben
- Holzspieße
- Für die Marinade:
- 1 Tl Sambal Oelek
- 1 Tl Sambal Badjak
- 1 Tl Sambal Manis
- 2 El Soja Soße
- 1 El Honig
- 1 Tl weißer Balsamico
- 2 fein, mit Salz geriebene Knoblauchzehen
- Etwas frisch gemahlener Chili nach Geschmack
- 2 El Sesamöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Aus den o.g. Sambalgewürzen, Balsamico und Öl eine "feurige" Marinade rühren, die Schärfe bestimmt jeder individuell selber.

Schritt3

Die Spieße:

Schritt4

Jeweils zwei dünn geschnittene Fleischscheiben mit zwei Stichen auf die „Samossa typische Art“, auf einen Spieße stecken, in der Marinade einlegen, 1 - 2 Stunden marinieren.

Schritt5

Die Spieße in heißem Öl ca. 2 - 3 Minuten goldgelb herausbraten.

Schritt6

Mit einer säuerlich, scharfen Chinasoße aus dem Chinaladen zum Dippen servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** dip, fernöstlich, marinade, snack, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/samosas/>