## Erdnuss-Sauce

Für 8 Portionen:
100 g Erdnusskerne (ungesalzen, aber mit dünner Schale; Asia-Laden)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Stange Zitronengras
2 El Öl
1 TI edelsüßes Paprikapulver
1 TI Sambal Oelek
1 El Tomatenmark
150 ml ungesüßte Kokosmilch
Salz

Erdnüsse 5 Minuten in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen und so gut wie möglich häuten. Dazu die Nüsse am besten mit einem Küchentuch abreiben, bis sich die Häute lösen. Erdnüsse in der Moulinette fein mahlen. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Die harten äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen, die zarteren Inneren fein schneiden. 1 El Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Zitronengras darin ohne Farbe andünsten. Nüsse, Paprikapulver und Sambal Oelek zugeben, mit 80 ml Wasser auffüllen und zu einer Paste verrühren. Abkühlen lassen. Restliches Öl erhitzen und das Tomatenmark darin andünsten. Mit Kokosmilch auffüllen und einmal unter Rühren aufkochen lassen. Erdnusspaste unterrühren und mit Salz würzen. Abkühlen lassen und zu Rinder-Sate servieren.