



Moo Ping – Thailands Grillspiesschen

Frisch aus Daniels Küche

Lang hat es gebraucht, aber jetzt haben wir den Dreh raus. Zwei Thailandaufenthalte mit zwei Kochkursen und lange Versuchsreihen zuhause waren nötig. Zahllose Rezepte im Internet wurden studiert und verworfen, ein Originalgrill in Chiang Mai gekauft und per Post zu uns exportiert, es hat sich gelohnt.

Sie kommen an die allerbesten ran, die 5 Baht kosteten und auf einem verlorenen Platz hinter den Königspalästen Bangkoks zubereitet wurden. Der Platz ist übrigens nur 50m vom laut Lonely Planet und BBC ‚besten Restaurant Asiens‘ entfernt, das sich als kompletter Totalausfall (wie so vieles aus dem Lonely Planet) entpuppte. Besser gleich ein Dutzend Spiesschen kaufen.

500 gr durchwachsenes Schweinefleisch

3 Knoblauchzehen
1 El Korianderkörner
2 Korianderwurzeln
2 El dicke Austernsauce
2 El Sojasauce
2 EL sweet Sojasauce
35gr Palmzucker
¼ Tasse Kondensmilch
3 El Maizena
½ El Pfeffer



1. Das Schweinefleisch (Nacken oder gut durchwachsene Koteletts) gegen die Faser in sehr dünne, 2*3cm große Stücke schneiden. Idealerweise ist an jedem Stück etwas Fett. Sollte das Fleisch zu mager sein, eventuell kleine Speckscheibenstückchen dazuschneiden.
2. Die Korianderkörner trocken rösten, dann mit Knoblauchzehen, Korianderwurzeln, Pfeffer, Zucker und nach und nach den restlichen Zutaten zu einer Paste mörsern.
3. Das Fleisch mit der Paste gut mischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
4. Jeweils 2 -3 Fleischstücken auf einen kleinen Holzspieß (der vorher gewässert wurde) stecken. Die Spieße flach in mehreren Lagen dicht in Folie wickeln und wieder in den Kühlschrank geben. Dies führt dazu, dass die Spiesschen Form annehmen und etwas fester werden – und so leichter zu grillen sind.
5. Einen kleinen Grill vorheizen (am besten mit Mangrovenholzkohle) und die Spieße bei niedriger Temperatur grillen. Aufpassen, dass nichts ankokelt, in Thailand werden alle eventuellen schwarzen Stellen mit einer kleinen Nagelschere entfernt.

So, und dazu gibts Klebreis und eine Tüte Coca Cola. Übrigens, 650gr Koteletts gaben 29 Spiesschen.