



BROCHETTES SY KATELESY AMIN'NY MOFO ANGIVY (Zebuspieße mit Kartoffel- und Auberginentaschen)

 Luc

 Madagassische Rezepte

Brochettes sind Spieße mit sehr kleinen Stücken [Zebufleisch](#) darauf. Abends kann man Brochettes auf Madagaskar in allen größeren Städten an kleinen Grills entlang der Straße kaufen. Ein leckeres Streetfood für sehr wenig Geld! Als Spieße werden nicht selten zurechtgebogene Fahrradspitzen benutzt. Brochettes gibt es aber auch in so gut wie jedem madagassischen Restaurant. Sie werden dann meist zusammen mit Erdnussauce und Gurken- oder [Tomatensalat](#) serviert. Bei uns gibt es außerdem zu den Brochettes in diesem Rezept Katelesy, eine Art Kartoffel-Tasche. Auf Madagaskar ist das ein ebenso typisches Streetfood wie die Auberginen im Teigmantel.

Zutaten Brochettes für 3-4 Personen:

- 350 g Fleisch (Rinderhüfte)
- 1 TL [Pfeffer](#)
- 2 TL Salz
- 4 EL Öl
- 1 würfelgroßes Stück Ingwer
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1/2 TL gemahlener, getrockneter Koriander

Für die Katelesy:

- 4 mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund frischer Koriander
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- 1 Zehe Knoblauch
- ein kleines Stückchen Ingwer
- 150 g Mehl

- 250 ml Wasser
- 2 gehäufte TL Curry
- Öl zum Frittieren

Für die Auberginen:

- 1 Aubergine
- 100 g Reibekäse
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer



So geht's:

Das Fleisch in würfelgroße (bzw. kleine) Stücke schneiden. Mit Salz und [Pfeffer](#) würzen, in Öl mit fein geschnittenen Zwiebeln, noch feiner gehacktem Ingwer und dem Koriander zwei, drei Stunden marinieren. Derweil die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Wasser garen. Mit dem Kartoffelstampfer Püree daraus machen und abkühlen lassen. Schnittlauch und Koriander klein schneiden, Knoblauch und Ingwer ganz fein hacken. Alles zum abgekühlten Kartoffelpüree geben. Die Masse kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und etwa daumenlange Kroketten formen. Kurz in Mehl wälzen. Einen Teig aus 150 g Mehl, 250 ml Wasser und Curry herstellen, alles beiseite stellen.

Die Aubergine in Scheiben schneiden, gut mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen und in Mehl wälzen. Einen Teig aus Reibekäse, Eiern, Mehl, Zucker, etwas Salz und Pfeffer herstellen. Beide Teige sind sehr flüssig, das ist normal. Sollten sie mehr als nur ein paar Minuten in der Küche stehen, muss man sie vor Verwendung noch einmal aufrühren.

In einem Topf Öl auf 165°C erhitzen und draußen den Grill anwerfen. Die Fleischwürfel auf Spieße stecken - nur wenige pro Spieß! Drei bis fünf Stücke sind es auf Madagaskar im Schnitt, mehr nicht. Die Katesy und die Auberginen in den jeweils dazugehörigen Teig tauchen und sofort im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zeitgleich die Spieße grillen (wenige Minuten genügen). Noch heiß servieren. Dazu passt [diese](#) leckere [Erdnusssauce](#) und [dieser Tomatensalat](#). Guten Appetit!