

SUYA SPIESSLI AUS NIGERIA



VON OSHO OLUFEMI

Zutaten für 4 Personen

- Lamm-, Schweine-, Hühnchen- oder Putenfleisch
- Kokosnussöl
- Reis

Gewürze für den Reis

- wenig Kokosnusspulver
- ½ Würfel Bouillon
- 1 Prise Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Fleisch sehr dünn schneiden und um einen Holzstab wickeln. Würzen.
- Auf dem Grill oder im Ofen grillieren bis es durch ist.
- Reis in kochendes Wasser mit aufgelöster Gemüsebouillon geben, Kokosnussöl und -pulver hinzugeben.
- Kochen bis der Reis durch ist.
- Pfeffer und Salz hinzugeben.

Fleischgewürz

Das wunderbare Suya-Gewürz ist ein gut gehütetes Geschäftsgeheimnis. Darum: am besten bei Jungle Kitchen kaufen oder im Internet googlen und sich mit dem weniger Guten zufrieden geben :-)

„Ich komme immer wieder an die Afro-Pfingsten, weil die Atmosphäre und die Vielfalt der Stände wie in Afrika ist und Afro-Pfingsten daher einen authentischen Eindruck vermittelt, wie es wirklich ist.“

