

## Rezept

# Indonesische Saté-Spieße mit scharfem Honig-Dip

Ein Rezept von Indonesische Saté-Spieße mit scharfem Honig-Dip, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>5 EL</b> Öl
<b>600 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>5 EL</b> Ketjap manis (oder eine andere süße Sojasauce)
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> kleine frische Chilischoten
<b>1 EL</b> Öl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>1/8 l</b> Hühnerbrühe
<b>3 EL</b> Honig	<b>4 EL</b> Sojasauce
Koriandergrün zum Bestreuen (nach Belieben)	<b>ca. 12</b> Schaschlikspieße aus Holz oder Metall

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Mit Öl, Pfeffer und Ketjap manis verrühren. Das Hähnchenbrustfilet kalt abwaschen, trocken tupfen und in dünne, schmale Scheibchen schneiden. In der Marinade wenden, nach Belieben einige Minuten oder mehrere Stunden zugedeckt kalt stellen.
2. Für den Dip die Chilischoten halbieren, entkernen, waschen und klein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin leicht anbraten. Chilis dazugeben und das Ganze mit der Hühnerbrühe ablöschen. Aufkochen lassen.
3. In einer Tasse die Speisestärke mit der Sojasauce glatt rühren. Zur Sauce gießen, dann den Honig einrühren und die Sauce ca. 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Das Hähnchenfleisch wellenförmig auf die Spieße stecken, dabei die Spieße nur bis zur Hälfte bzw. maximal bis zu zwei Dritteln füllen. Eine große Pfanne erhitzen, die Spieße darin bei mittlerer Hitze rundherum offen 2-3 Min. braten. Die Spieße mit dem Honig-Dip servieren. Nach Belieben mit frisch gehacktem Koriandergrün bestreuen.