

Rezept

# Satay-Spießchen mit Erdnusssauce (Gai Satay Sai Salad Däng Gwa)

Ein Rezept von Satay-Spießchen mit Erdnusssauce (Gai Satay Sai Salad Däng Gwa), am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Hähnchenbrustfilet oder Rinderfilet	<b>20 g</b> gelbe Currypaste
<b>100 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> ungesüßte Kondensmilch
<b>1 EL</b> Salz	<b>1 TL</b> frisch gemahlener weißer Pfeffer
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 1/2 EL</b> Honig
100 g ungesalzene Erdnüsse	<b>100 g</b> Kokosmilch
<b>10 g</b> gelbe Currypaste	<b>1/2 EL</b> Salz
<b>1 TL</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in 2 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit der gelben Currypaste, dem Öl, der Kondensmilch, Salz, Pfeffer, Zucker und Honig mischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Für die Sauce die Erdnüsse im Wok ohne Fett hellbraun rösten und auskühlen lassen. Mit 300 ml Kokosmilch im Mixer gut pürieren. Die restliche Kokosmilch mit der Currypaste, dem Salz und dem Zucker im Wok unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald das Curry duftet, die Erdnuss-Kokosmilch-Mischung zugeben, nochmals aufkochen und anschließend unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 20 Min. weiterköcheln.
3. Wenn du Holzspieße benutzt, sollten diese ca. 1 Std. in Wasser einweichen. Das Fleisch aus dem Kühlschrank holen und nochmals gut mit der Marinade mischen. Auf jeden Spieß ca. 5 Fleischstücke stecken, dabei die Hälfte vom Spieß frei lassen.
4. Die Spießchen auf dem Grill bei kleiner bis mittlerer Hitze 3-5 Min. grillen. Oder den Backofen auf 250° vorheizen und die Spieße auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 220°) etwa 15 Min. braten, nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Sauce nochmals aufkochen und in Schälchen füllen. Die Satay-Spieße mit der Erdnusssauce servieren.