

Rezept

# Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>2 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)
<b>300 ml</b> Kokosmilch (aus der Dose)	<b>4 EL</b> helle Sojasauce
<b>1,5 TL</b> Sambal oelek	<b>1 TL</b> gemahlener Koriander
<b>4 TL</b> Palm- oder brauner Zucker	Salz
<b>100 g</b> geröstete ungesalzene Erdnüsse	<b>2 EL</b> Limettensaft
<b>evtl. 2 EL</b> Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch in sehr dünne, lange Streifen schneiden (ca. 3 cm × 10 cm).

---

2. Ingwer schälen, fein reiben, mit Kokosmilch, Sojasauce, Sambal oelek, Koriander, Zucker und etwas Salz zu einer Marinade verrühren. Die Fleischstreifen darin zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. marinieren. Währenddessen die Holzspieße in Wasser legen.

---

3. Für die Sauce den Ingwer schälen und fein reiben. Die Erdnüsse ganz fein hacken oder mahlen. Beides mit Kokosmilch, Sambal oelek und Zucker vermischen und aufkochen. Bei kleiner Hitze sämig einkochen lassen. Die Erdnuss-Sauce mit Limettensaft und Salz abschmecken.

---

4. Das Fleisch wellenförmig auf die gewässerten Holzspieße fädeln. Auf dem Grill oder in heißem Öl von jeder Seite 3-4 Min. garen. Heiß mit der Erdnuss-Sauce servieren.