

Rezept

Satésauce

Ein Rezept von Satésauce, am 19.04.2025

Zutaten

1 rote Chilischote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
2 EL neutrales Öl	1 EL brauner Zucker
200 ml Kokosmilch	½ TL Currypulver
2 - 3 EL Sojasauce	80 g Erdnussmus
1 - 2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Zwiebel, den Knoblauch sowie den Ingwer schälen und alles fein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Den Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen. Mit Kokosmilch und 100 ml Wasser ablöschen. Das Currypulver und 2 EL Sojasauce dazugeben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 3 - 4 Min. kochen lassen.
3. Das Erdnussmus unter die Sauce rühren. Die Sauce erneut aufkochen und ca. weitere 2 Min. bei schwacher Hitze leise köcheln lassen. 1 EL Zitronensaft unterrühren.
4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft nochmals abschmecken. Satésauce passt zu gebratenem Fleisch, Tofu, Seitan oder Gemüse. Dazu serviert man am besten Basmati- oder Jasminreis. Klassisch wird die Sauce zu Satéspießern gereicht (siehe Cleveres Dazu).