Rezept

Satésauce

Ein Rezept von Satésauce, am 12.10.2024

Zutaten

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

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 Satéspießen gereicht (siehe Cleveres Dazu).