

Rezept

# Satéspieße

Ein Rezept von Satéspieße, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Hähnchenbrustfilets	<b>3 EL</b> Sojasauce
<b>3 EL</b> süße Sojasauce (Kecap manis)	<b>125 g</b> geröstete gesalzene Erdnusskerne
<b>250 ml</b> Kokosmilch	<b>2 EL</b> brauner Zucker
<b>2 TL</b> Sambal oelek (scharfe Chilipaste)	<b>3 EL</b> frisch gepresster Limettensaft
Salz	<b>2 EL</b> Öl
lange Holzspieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Längs in dünne Scheiben schneiden. Die beiden Sojasaucen mischen und mit den Hähnchenscheiben verrühren. Etwa 2 Std. kühl stellen.

---

2. Für die Sauce die Erdnusskerne fein reiben oder im Blitzhacker zerkleinern. Mit Kokosmilch, Zucker, Sambal oelek und Limettensaft aufkochen und mit Salz abschmecken. Zugedeckt warm halten.

---

3. Das Hähnchenfleisch zieharmonikaartig auf Spieße stecken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spieße darin bei starker Hitze pro Seite etwa 2 Min. braten. Die Spieße mit der Erdnussauce servieren. Dazu passen Duftreis und Korianderblättchen zum Bestreuen.