Rezept

Satéspieße

Ein Rezept von Satéspieße, am 11.11.2026

Zutaten

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

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 ziehharmonikaartig 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 Erdnusssauce servieren. Dazu passen Duftreis und Koriandерblättchen zum Bestreuen.