Rezept

Satéspieße mit Erdnusssauce

Ein Rezept von Satéspieße mit Erdnusssauce, am 09.06.2025

Zutaten

1 Stück	frischer Ingwer (etwa 6 cm)
400 ml	Kokosmilch
1	½ TL rosenscharfes Paprikapulver
6 EL	Limettensaft
600 g	Hähnchenbrustfilet
50 g	Erdnusscreme
12	Holzspieße
1	Stängel Zitronengras
3 TL	gemahlener Koriander
	Salz
2 EL	Honig
75 g	geschälte, ungesalzene Erdnusskerne
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. 4 cm Ingwer schälen, Zitronengras waschen und putzen, beides fein schneiden. Mit 200 ml Kokosmilch, 2 TL Koriander, 1 TL Paprikapulver, Salz, 3 EL Limettensaft und 1 EL Honig verrühren. Hähnchenfleisch in 1 cm breite lange Streifen schneiden und ziehharmonikaartig auf die Spieße stecken. In der Marinade mindestens 5 Std. ziehen lassen.

2. Erdnüsse im kleinen Topf bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Fein hacken und zurück in den Topf geben. Mit Erdnusscreme, übriger Kokosmilch, restlichem Limettensaft, Honig, Koriander und Paprikapulver verrühren. Knoblauch und übrigen Ingwer schälen, fein hacken und untermischen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze in 2-4 Min. cremig einkochen lassen. Sauce mit Salz abschmecken.

3. Marinade von den Spießen abstreifen. Spieße auf den Grillrost legen, mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen. Mit der Sauce servieren.