

## Saté-Spieße mit Erdnuss Sauce



- **Küche:** Asiatisch, Holländisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Wundervolle Saté-Spieße mit Erdnuss Sauce und typischen asiatischen Gewürzen und Aromen. Schmecken herrlich und sind so einfach gemacht.

### Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- Für die Marinade:
- 30 g frischer Ingwer, gerieben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gerieben
- 2 TL Korianderkörner, gestoßen
- 1 EL Chilipaste
- 2 EL Kokosmilch aus der Dose

- 2 EL helle Sojasoße
- Für die Erdnusssoße:
- 150 Gramm ungesalzene, geröstete Erdnusskerne
- 1 EL Chilipaste
- 130 ml Kokosmilch / Dose
- 2 EL Erdnussöl
- Saft ½ Limette
- 2 EL helle Sojasoße
- ¼ TL gemahlener Koriander
- 1 EL Zucker
- 2 EL Erdnussöl zum Braten

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Marinade:

### **Schritt2**

Den Koriander (Im Mörser) grob stoßen und mit geriebenem Ingwer, die Zwiebel, Chilipaste, Kokosmilch und Sojasoße verrühren.

### **Schritt3**

Die Erdnusssoße:

### **Schritt4**

Die Erdnüsse mit dem Stabmixer zerkleinern und mit der Kokosmilch, dem Erdnussöl, Chilipaste und einem El Wasser nur erhitzen, nicht kochen lassen.

### **Schritt5**

Mit Limettensaft, Sojasoße, Korianderpulver, Zucker und Salz abschmecken.

### **Schritt6**

Die Saté-Spieße:

### **Schritt7**

Das Hähnchenfleisch abspülen, trocken tupfen und in dünne, lange Streifen schneiden. In der Marinade etwa 1 Stunde einziehen lassen.

### **Schritt8**

Danach heraus nehmen, abstreifen und wellenartig auf Spieße stecken.

## **Schritt9**

Das Erdnussöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Spieße etwa 5 min. anbraten, nur einmal wenden. Bei kleiner Hitze ca. 3-4 min. zu Ende braten.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Die Erdnuss Sauce extra zu den Satè Spießen reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sate-spieesse-mit-erdnuss-sauce/>