

# Hühner Satay Spieße mit Erdnusssauce

Wer Urlaubstimmung auf den Teller bringen will, ist mit dem Gericht Hühner Satay Spieße mit Erdnusssauce genau richtig.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

|       |                                                      |
|-------|------------------------------------------------------|
| 600 g | Hühnerbrustfilets (in 3 cm große Stücke geschnitten) |
|       | <a href="#">Salz</a>                                 |

## Marinade

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
|          | frischer Ingwer 2cm (fein gehackt) |
| 2 EL     | Sojasauce                          |
| 0.5 Stk. | Limetten (Saft)                    |
| 1 EL     | Sonnenblumenöl                     |
| 1 TL     | Korianderpulver                    |
| 1 TL     | Kurkumapulver                      |
| 1 TL     | Kreuzkümmelpulver                  |
| 1 TL     | Chillipulver                       |
| 1 TL     | <a href="#">Honig</a>              |
|          | <a href="#">Salz</a>               |

## Erdnusssauce

|        |                                                |
|--------|------------------------------------------------|
| 2 TL   | Sonnenblumenöl                                 |
| 1 Stk. | kleine Zwiebeln oder Schalotten (fein gehackt) |
| 125 g  | Erdnussbutter                                  |
| 50 g   | ungesalzene Erdnüsse (fein gehackt)            |
| 1 Stk. | gepressten Knoblauch                           |

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 1 TL   | Thai Currypaste |
| 1 EL   | Sojasauce       |
| 200 ml | Kokosmilch      |
| 1 EL   | Limettensaft    |

## Zubereitung

1. Für die **Hühner Satay Spieße mit Erdnusssauce** zuerst für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Hühnerfilet Stücke hinzugeben und gut vermischen. Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren, hin und wieder umrühren. Die Holz Spieße in 30 Minuten in Wasser einweichen.
2. In der Zwischenzeit die Erdnuss Sauce zubereiten. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen und zur Seite stellen. In einem Topf Kokosmilch mit der Sojasauce fein gehackte Erdnüssen Erdnussbutter und der Thai Currypaste auf kleiner Flamme erhitzen. Die angeschwitzten Zwiebeln in die Sauce einrühren und bei geringer Hitze zu einer sämigen Sauce köcheln lassen. Mit Salz und den Saft der Limette abschmecken. Die fertige Erdnuss Sauce in kleine Sauce Schüsseln füllen.
3. Die Hühnerfilet Stücke aus der Marinade nehmen, und auf die Holzspieße stecken. Die Satay Spießchen auf dem Grill oder am Herd in einer Pfanne von beiden Seiten rasch braten und mit der Sauce und Limetten Spalten servieren. Dazu am Besten Reis reichen.

## Tipp

Die Spieße schmecken auch mit Rindfleisch, Schweinefleisch oder vegetarisch mit geräuchertem Tofu hervorragend. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Erdnusssauce noch einige Tage.