



Zubereitungszeit

Personen

Satay-Spiesse

35 Min

4

ZUTATEN ZUBEREITUNG

800g Pouletschenkel
2 Chili
2 Zitronengras-Stängel
100g Ingwer
2dl Sojasauce
4 Limetten
80g Gesalzene Erdnüsse
2EL Erdnussbutter
1dl Kokosmilch
1TL Sesamöl
1EL Rote Currypaste

Marinade

In einer Schüssel rote Currypaste, 50ml Sojasauce, Limettensaft, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Ingwer und etwas Knoblauch verrühren. Zitronengras grob schneiden und mit in die Marinade geben. Pouletüberschenkel in die Marinade geben und gut mischen. Für ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Satay-Sauce

Gesalzene Erdnüsse zusammen mit Erdnussbutter, restlicher Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft und Kokosmilch in einen Mixer geben und ganz fein pürieren, bis die Sauce glatt ist. Für die Einlage Chili fein schneiden und unter die Sauce rühren. Alternativ kann die Chili auch separat serviert werden.

Poulet braten

Pouletstücke auf Spiesse stecken und überschüssige Marinade abstreichen, damit sie beim Braten nicht zu stark verbrennt. In einer Pfanne in etwas Öl (oder alternativ auf dem Grill) Spiesse bei mittlerer bis leicht-hoher Hitze langsam durchgaren. Je nach Dicke der Stücke dauert das zwischen 8 und 12 Minuten. Wenn die Spiesse fast fertig sind, mit etwas Satay-Sauce einpinseln und kurz weiter braten, damit die Glasur bindet. Die restliche Satay-Sauce zum Dippen in eine Schale geben.

Servieren

Satay-Spiesse mit der Sauce glasieren und zusammen mit dem Dipp servieren. Optional dazu passen Reis, Salat und Limetten-Spalten.