

SATÉ SPIESSE MIT ERDNUSSBUTTER-DIP

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfilets

Marinade:

- 2EL Honig
- 2 cm Ingwer
- 2EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 Stange Zitronengras
- 1 TL Curry
- 1/2 TL Sambal Oelek
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Erdnussbutter-Dip:

- 4 EL Erdnussbutter
- 4 EL Sojasauce
- Saft von 1 Limette
- etwas Chilipulver
- etwas Milch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zitronengras säubern und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Ingwer schälen, fein reiben mit Honig, Sojasauce, Sesamöl, Zitronengras, Curry, Sambal Oelek, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hühnerbrustfilets in schmale lange Stücke schneiden und wellenförmig auf Holzspieße stecken. Saté-Spieße in die Marinade einlegen und einige Stunden (am besten über Nacht im Kühlschrank) ziehen lassen, danach auf eine Grillschale legen und auf dem Grill goldbraun braten.

Für den Erdnussbutter-Dip, die Erdnussbutter, Sojasauce, Limettensaft und Chilipulver gut verrühren, soviel Milch zugeben bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.