

Rezept

HÄHNCHEN-SATÉ-SPIESSE MIT KOKOS-ERDNUSS-SAUCE

HÄHNCHEN-SATÉ-SPIESSE MIT KOKOS-ERDNUSS-SAUCE

HERZHAFTE KLASSIKER
DER NIEDERLÄNDISCHEN KÜCHE

Kontributor: **KLARA & IDA**

Zutaten



PORTIONEN

2 Personen



KATEGORIE

Vorspeise



AUSGABE

sisterMAG48

Für die Marinade

450 g Huhn, in 3 cm große Stücke geschnitten

2 Knoblauchzehen, von der Haut befreit

1 Zwiebel, von der Haut befreit, in sehr feine Ringe geschnitten

3 cm Ingwer, geschält, in feine Scheiben geschnitten

4 EL Ketjab Manis

2 EL Zitronensaft

2 EL Kokosöl

Holzspieße in Wasser einweichen

SCHRITT 1 Das Huhn in eine Schale geben. Den Knoblauch gepresst über das Fleisch geben. Die Zwiebeln, den Ingwer, Ketjab Manis, Zitronensaft und das Kokosöl zu dem Fleisch geben. Alles gut miteinander vermengen, bis das Fleisch von allen Seiten von der Marinade bedeckt ist.

SCHRITT 2 Der Schale mit einem Deckel oder Klarsichtfolie verschließen und min. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

SCHRITT 3 In dieser Zeit die Holzspieße in Wasser einweichen (damit sie beim Braten der Fleischspieße nicht verbrennen) und die Erdnuss-Sauce vorbereiten.

SCHRITT 4 Für die Erdnuss-Sauce alle Zutaten miteinander vermengen und zu einer glatten Sauce verrühren.



Z u t a t e n

Für die Erdnuss-Sauce

1 Knoblauchzehen, von der Haut befreit, gepresst

3 cm Ingwer, geschält, sehr feingeschnitten

5 EL ungesüßte Erdnussbutter

2 TL Sambal Olek

2 EL Soja Sauce

200 ml Kokosmilch

Garnitur

Ringe von frischen roten Chilis, frischer Gurkensalat

SCHRITT 5 Die Hühnerstücke aus der Marinade nehmen und auf die Holzspieße auf-fädeln.

SCHRITT 6 Das Fleisch wird klassisch über Holzkohle gegrillt. Alternativ kann das Huhn auch in der Pfanne gebraten werden. Mit der Erdnuss-Sauce servieren und ggf. Ringe von frischen roten Chilis sowie einen frischen Gurkensalat dazu servieren.