

# Saté Spieße

400 g Hühnerbrust

2 EL Öl

30 Holzspieße

1 Stück frischer Ingwer

50 ml Kokosmilch

4 EL Sojasauce, hell

½ TL Sambal oelek

1 TL Koriander, gemahlen

2 TL Muscovado oder brauner Zucker

Salz

Fleisch in sehr dünne, lange Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und grob würfeln.

Jetzt den Ingwer zusammen mit der Kokosmilch, der Sojasauce, dem Sambal oelek, Koriander, Zucker und etwas Salz in einem Mixer zu einer Marinade verrühren.

Die Fleischstreifen darin zugedeckt im Kühlschrank für mindestens 12 Stunden marinieren.

## **ERDNUSS-SAUCE**

1 Stk frischer Ingwer

100 g Erdnüsse, geröstet & ungesalzen

250 ml Kokosmilch

1 TL Sambal oelek

2 TL Zucker

2 EL Limettensaft

Salz

# ROLAND HUBER

Den Ingwer schälen und grob würfeln. Den Ingwer und die Erdnüsse in einen Mixer geben und ganz fein hacken.

Die fertige Masse zusammen mit der Kokosmilch, dem Sambal oelek und dem Zucker in einen Topf geben, gut vermischen und aufkochen lassen.

Bei kleiner Hitze einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Schluss die Erdnuss-Sauce noch mit Limettensaft und Salz abschmecken.

## **SATÉ**

Die Holzspieße für circa 30 Minuten in Wasser legen.

Anschließend das marinierte Fleisch wellenförmig auf die gewässerten Holzspieße fädeln.

Auf einem Grill oder in einer Pfanne mit heißem Öl von jeder Seite für drei bis vier Minuten garen.

Heiß mit der Erdnuss-Sauce servieren.