

Chicken Satay Spieße



Marinade:

100g Kokosmilch
600 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Currysüßer Pulver
1 TL Zucker
2 TL rote Curry-Paste
1 TL Salz
13-16 Holzspieße, ca. 16cm
Thai Erdnusssoße:
300g Kokosmilch
2 EL rote Curry-Paste
100g Erdnussbutter
50g Zucker
2 TL Sojasauce
1 TL Salz
2 EL Apfelessig
185 ml Wasser

Die Zutaten der Marinade (Kokosmilch, Currysüßer Pulver, Zucker, rote Curry-Paste, Salz) zu einer glatten Sauce verrühren.

Die Hähnchenbrust in ca. 3 cm breite Streifen schneiden so das diese auf die Holzspieße aufgesteckt werden können.

Die Hähnchenstreifen mit der Marinade vermengen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

Für die Erdnusssoße die Kokosmilch, Erdnussbutter, rote Curry-Paste, Zucker, Sojasauce, Salz und Apfelessig bei mittlerer Hitze in einen Topf geben.

Das ganze leicht 5 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren.

Die Konsistenz der Sauce mit dem Wasser anpassen. Es sollte eine gießbare, aber dickflüssige Sauce sein.

Auf das amrinierte Hähnchen auf die Spieße fädeln.

1,5 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Spieße auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten lang in Portionen goldbraun braten.

Oder ganz authentisch auf dem Grill zubereiten.

Die Erdnusssoße in eine Schüssel füllen und mit dem Hähnchenspeisen servieren.