

# Satay Spiesse mit Erdnuss-Sauce



Apero für 12 Personen

## Einkaufsliste

**800 g Pouletbrüstli**

### Marinade:

**2 TL Koriandersamen**

**1 TL Kreuzkümmel**

**1 TL Kurkuma**

**1 TL Salz**

**1 Knoblauchzehe**

**1 TL frischer Galgant  
(oder Ingwer)**

**1 EL Zitronengras**

**2,5 dl Kokosmilch**

**1 EL Zucker**

**Holzspiesse**

**2,5 dl Kokosmilch**

**1 TL rote Currypaste**

**3 EL Erdnusspaste oder  
Erdnussbutter**

**1 EL Zucker**

**2 EL Tamarinden-  
konzentrat oder  
Limettensaft**

## Zubereiten Satay Spiesse

- a Pouletbrüstli in ca 1/2 cm breite Streifen schneiden.
- b 2 Teelöffel Koriandersamen und 1 Teelöffel Kreuzkümmel in einer Teflonpfanne rösten und in einen Mörser geben.
- c 1 Teelöffel Kurkuma, 1 Teelöffel Salz, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 1 Teelöffel fein gehackter Galgant oder Ingwer sowie 1 Esslöffel fein gehacktes Zitronengras ebenfalls in den Mörser geben und alles zusammen fein zerstoßen.
- d In eine Schüssel ca. 2,5 dl Kokosmilch zusammen mit 1 Esslöffel Zucker geben und gut verrühren.
- e Die Mörser-Mischung dazugeben und alles gut vermischen.
- f Die Pouletbrust-Streifen in die Marinade legen und überall bestreichen.
- g Zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde marinieren.
- h Die Holzspiesse im kalten Wasser kurz einweichen.
- i Die Pouletbrust-Streifen nochmals gut mit der Marinade bestreichen und dann wellenförmig auf die Holzspiesse stecken.
- k In einer heissen Teflon- oder Grillpfanne beidseitig ca. je 2 Minuten anbraten

## Zubereiten Erdnuss-Sauce

- l 1 Esslöffel Kokosmilch in einer Saucenpfanne warm werden lassen.
- m 1 Teelöffel rote Currypaste sowie 3 Esslöffel Erdnusspaste oder Erdnussbutter dazugeben und mit dem Schwingbesen verrühren.
- n Restliche Kokosmilch dazugießen und aufkochen.
- o Würzen mit 1 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Tamarindenkonzentrat oder alternativ mit Limettensaft.
- p Alles nochmals gut vermischen und zu den gebratenen Satayspiessen servieren.