

Satai Spiessli



Zubereitung (4 Personen)

12 Holzspiessli
300 g Pouletfleisch in Würfeln oder Streifen

Sauce:

1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 TL frischen Ingwer geraspelt
2 TL Curry Pulver
3 EL Rohrzucker
3 EL Erdnusscreme crunchy
1 EL Paprika edelsüss
2 EL Sojasauce
1 EL Sambal Oelek
Salz, Pfeffer
400 ml Kokosmilch
1 EL Zitronensaft

Marinade:

2 EL Sojasauce
2 EL Kokosmilch
1 TL Sambal Oelek
1 TL Curry Pulver
Salz, Pfeffer

Fleisch 2 Stunden marinieren

- Holzspiessli in Wasser einlegen
- Marinade herstellen in Glasschüssel
- Fleisch in Marinade legen und draussen 2 Std ziehen lassen

Fleisch auf Spiessli aufstecken und braten

Sauce herstellen

- Zwiebeln & Knoblauch in 2 EL Öl glasig dünsten
- restliche Saucen-Beilagen - ausser Kokosmilch & Zitronensaft – zugeben
- 2 Minuten weiterdünsten
- Kokosmilch zugeben und bei reduzierter Hitze 5 Minuten eindicken lassen
- Mit dem Zitronensaft abschmecken