

HÄHNCHENSPIESSE SATAY mit scharfer Sauce und Erdnüssen.

 **50 Min.**  **gering**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

2	Knoblauchzehen
20 g	Ingwer
2	Simply Sunny Pflaumen, gehackt
4 EL	Naturgut Bio Zitronenwürze
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Sojasauce
1 gestr. TL	Naturgut Bio Kurkuma
4	Hähnchenbrustfilets à ca. 140 g
1 EL	Petersilie, gehackt

Für die Sauce:

50 g	Simply Sunny Erdnüsse
1	Schalotte
	Chili nach Geschmack
2 EL	Pflanzenöl
1 gestr. TL	Currypaste rot
1 Msp.	Speisestärke
1 EL	Naturgut Bio Kokosblütenzucker
2 EL	Naturgut Bio Zitronenwürze
50 ml	Naturgut Bio Gemüsebrühe
1 EL	Sojasauce

Zubereitung:

- 1 Für die Marinade Knoblauch, Ingwer und Pflaumen in feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Öl, Sojasauce und Kurkuma verrühren.
- 2 Die Hähnchenbrustfilets abbrausen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der Marinade vermischen und kühl stellen.
- 3 Für die Sauce Erdnüsse, Schalotte und Chili fein hacken. Schalotten im Öl anbraten. Currypaste, Erdnüsse, Stärke, Zucker, Zitronensaft, Brühe und Sojasauce dazugeben und unter Rühren aufkochen. Zum Schluss Chilistücke untermischen und abschmecken.
- 4 Die marinierten Fleischstreifen abtropfen lassen und auf die Holzspieße fädeln. Die Hähnchenspieße bei hoher Hitze in einer Pfanne 8–10 Min. braten. Währenddessen einmal wenden und gleichmäßig bräunen lassen. Mit Sauce beträufeln und mit Petersilie bestreuen. Die restliche Sauce separat dazu reichen.