

Sate Ayam - Hähnchenspieße

Zubereitung

- 1 **Satespieße:**
Das Hähnchenbrustfilet in kleine Würfelstücke schneiden.
Die Knoblauchzehen in kleine Stücke hacken und ggf. zerdrücken.
 - 2 Die Hähnchenstücke und Knoblauchzehen mit der süßen Soja-soße in einer Schüssel verrühren und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
 - 3 Die Hähnchenstücke mit der Marinade für ca. 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.
 - 4 Anschließend das Fleisch auf Schaschlikspieße stecken und die Spieße entweder braten oder grillen.
 - 5 In der Zwischenzeit den Reis kochen.
- Erdnusssoße:**
- 6 Die Zwiebel in kleine Stücke hacken. Die Erdnüsse, Knoblauchzehen, Zwiebelstücke und Limettenblätter mit etwa 300 ml Wasser im Mixer zerkleinern, bis eine Paste entsteht.
Die Paste mit weiteren 200 ml Wasser in einen Topf geben.
 - 7 Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und währenddessen salzige Sojasoße, süße Sojasoße und etwas Salz in die Erdnusssoße hinzugeben. Für etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen und stets umrühren.
 - 8 Satespieße auf Teller anrichten und mit Erdnusssoße und Röstzwiebeln servieren. Dazu den Reis und Gemüse als Beilage reichen. In diesem Sinne: „Selamat makan“ (Guten Appetit)!

Zutaten

Für die Satespieße (3-4 Portionen):

500g Hähnchenbrustfilet (oder Tofu)
3 Knoblauchzehen
4 EL Süße Sojasoße („Ketjap Manis“)
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Für die Erdnusssoße:

½ Speisezwiebel
200 g Erdnüsse
4 Limettenblätter
4 Knoblauchzehen
1 EL Salzige Sojasoße
5 EL Süße Sojasoße („Ketjap Manis“)
1-2 TL Salz
500 ml Wasser

Für die Beilage:

Duftreis, z.B. Jasminreis
Gemüse nach Wahl, z.B. Gurke, Tomate, etc.
Röstzwiebel

Für einen
leckeren
Asia-Abend!