

Saté vom Huhn mit Erdnuss Sauce



Foto: art cooking

Zubereitung:

Für das **Saté vom Huhn mit Erdnuss Sauce** Hühnerbrust in Streifen schneiden und auf Holzspießchen auffädeln, salzen. Aus den restlichen Zutaten (außer den Nüssen) eine Sauce rühren. Erdnüsse klein hacken.

Die Hühnerspieße kurz scharf anbraten und im Anschluss bei 100 Grad im Rohr ca. 5 Minuten fertig garen. Die fertig gegarten Spießchen mit der Erdnusssauce einpinseln, mit den gehackten Nüssen bestreuen und das **Saté vom Huhn mit Erdnuss Sauce** mit Chili und Schnittlauch oder Koriander dekorieren.

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Vorspeise warm ,
Hauptspeise

Region: Thailand

Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Hühnerbrüste
- 2 EL Erdnussbutter
- 50 g Erdnüsse (ganz)
- 50 ml Kokosmilch
- 1/2 Chilischoten
- 1 Bund Koriander
- Sojasauce
- Schnittlauch (oder Koriander)
- Salz
- Thailändische Fischsauce