



Sate-Spieße

mit Erdnuss-Sauce

Für die **Sate-Spieße** 2 Knoblauchzehen, 1 rote Chilischote (ohne Kerne) und 2 EL Koriandersamen fein mörsern. Mit 2 EL Sesamöl und 5 EL Sojasauce zu einer Marinade verrühren.

500 g Hähnchenfleisch in lange, zwei Zentimeter breite, flache Streifen schneiden und für 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Anschließend jeden Fleischstreifen wellenförmig auf einen Schaschlikspieß stecken und mit etwas Öl in einer Pfanne braten.

Für die **Erdnuss-Sauce** 150 g Erdnussbutter, 1 daumengroßes Stück Ingwer (gehackt), 1 Schalotte (geviertelt), 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 1 EL Sojasauce, 1 EL Limettensaft und 500 ml Wasser mit einem Mixstab in einem hohen Gefäß pürieren. In einen kleinen Topf füllen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist.