

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MALAYISCHE CHICKEN SATAYS MIT SPICY PEANUT SAUCE

ZUTATEN:

4 Stk. Eschalotten, fein gehackt
 4 Stk. Knoblauchzehen, gepresst
 4 EL Soja Sauce
 2 EL Olivenöl
 2 TL Schwarzer Pfeffer
 4 TL Kreuzkümmel (oder normaler Kümmel)
 4 TL Fenchelsamen, gemahlen oder gemörsert
 4 TL Zitronen-Abrieb
 4 TL Koriander, gemahlen
 12 Stk. Pouletspiessli (oder Mini Poulet-Filets auf Bamboo Spiessli gewoben)

ZUTATEN:

4 Stk. Eschalotten, fein gehackt
 2 Stk. Knoblauchzehen
 2 EL Soja Sauce
 2 EL Olivenöl
 ca. 5cm Ingwer, gerieben
 2 Stk. Thai Chilis
 2 TL Dunkle (Dark) Soja Sauce
 2 TL Zucker
 5 DL Wasser
 2 Tassen Peanuts / Erdnüsse gemixt (oder Erdnussbutter)

ZUBEREITUNG:

Für die Spicy Peanut Sauce – alle Zutaten in einem Standmixer pürieren bis eine grobe Paste entsteht. Diese Paste wird ca. ½ Std. auf kleiner Hitze gekocht, bis zur Hälfte einreduziert.

Für die Chicken Satays – vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel (evtl. können Sie diese auch wieder grob pürieren) und marinieren die Pouletstücke ca. 10-15 Minuten darin. Dann diese auf einen Bambus-Spiess auffädeln.

Die Pouletspiessli beidseitig anbraten oder in einer Grillpfanne (oder Grill) braten – ca. 3-5 Min. auf jeder Seite.

Servieren Sie diese noch warm oder lauwarm mit der Spicy Peanut Sauce. En guete☺.