

# SATÈ SPIESSE MIT ERDNUSSDIP

| knusprig, würzige Thai-Hähnchenspieße mit Kokosnuss-Erdnuss-Dip |

<b>GESAMTZEIT</b>	<i>140 Minuten</i>	<b>ARBEITZEIT</b>	<i>15 Minuten</i>	<b>REGION</b>	<i>Thailand/Indonesien</i>
		<b>PASSENDER DRINK</b>	<i>Chang Bier/ Ingwerlimonade</i>		
		<b>SAISON</b>	<i>Ganzjährig</i>		
		<b>ZUTATEN FÜR CA 20 SPIESSE</b>			
<b>Für die Spieße</b>		<b>Für die Erdnusssoße</b>			
- 800 g	<i>Hähnchenbrustfilet</i>	- 250 ml	<i>Kokosmilch</i>		
- 3	<i>Zitronengrasstangen</i>	- 50 g	<i>Erdnüsse</i>		
- 2	<i>Chilischoten</i>	- 1 EL	<i>Erdnussbutter</i>		
- 2	<i>Knoblauchzehen</i>	- 1/2	<i>Limette (Saft)</i>		
- 1	<i>Zwiebel</i>	- 1 TL	<i>Sojasoße</i>		
- 80 ml	<i>Kokosmilch</i>	- 1 Prise	<i>Meersalz &amp; frisch gemahlener Pfeffer</i>		
- 1 EL	<i>Koriandersamen</i>	-			
- 2 EL	<i>Sojasauce</i>	-			
-	<i>Erdnussöl</i>	- 20 Stück	<i>Holz/Bambusspieße</i>		
-	<i>Meersalz</i>	-			
<p>genannt. Ursprünglich stammt dieses Gericht wohl aus Indonesien, aber ist in ganz Südostasien verbreitet. Kein Wunder, denn Satè Spieße sind DAS Streetfood schlechthin. Schnell zubereitet und ideal um Sie direkt auf der Hand zu setzen. Das ist wohl auch der Grund, warum die an jeder in Südostasien verkauft werden. Dabei wird neben Hähnchen auch gerne Rind, Schweinefleisch oder Garnelen verwendet.</p> <p>Und diejenigen, die denken dass Hähnchenspieße nichts besonderes sind. Es kommt es auf die typisch asiatische Satè Marinade an. Die Aromen aus Zitronengras, Kokosmilch, Koriandersamen, Chili u.v.m machen die Marinade so verdammt lecker.</p> <p>Oftmals werden die Spieße mit einem leckeren Dip serviert, dass aus einer Erdnuss-Kokosmilchmischung besteht. Diese lässt sich prima zubereiten und auch für viele andere Gerichte, wie Summer Rolls oder Frühlingsrollen verwenden.</p> <p>Also wenn du das nächste Mal zum Grillen eingeladen bist, lass die marinierten Hähnchenspieße von der Theke doch einfach zuhause und beeindrucke mit ein paar selbstgemachten Satè Spießen. Der ein oder andere wird garantiert neidisch auf deinen Teller schauen. Und wenn du ganz nett bist, kannst du ja auch etwas abgeben! ;)</p>					
<p><b>Ein leichter Smognebel verdeckt die Sonne. 33° Grad. Das T-Shirt durchnässt von der feucht-schwülen Luft. Überall Menschen. Von Hinten will ein hupender Rollerfahrer an dir vorbei. Zu deiner Rechten ein Mann, der 50 kg Gepäck auf dem Rücken trägt. In der Ferne sind die Umrisse eines Tempels zu sehen. Zwischen der hektischen Masse ein kleiner Marktstand. Es duftet nach frisch gegrillten Fleischspießen. Ein alte Verkäuferin bietet dir lächelnd einen ihrer Spieße mit einem nach Erdnuss duftenden Dip an. - Ein typischer Streetmarket in Bangkok. Wir zeigen dir, wie du diese leckeren Fleischspieße selber machen kannst.</b></p> <p>Die Fleischspieße werden übrigens auch Satè oder Satay Spieße</p>					

*1 Zwiebel - 2 Knoblauchzehen - 3 Stangen Zitronengras - 2 Chilischoten - 80 ml Kokosmilch - 1 EL Koriandersamen - 2 EL Sojasauce - Meersalz*

**STEP 1  
MARINADE**

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken/pressen. Die äußersten Blätter des Zitronengrases entfernen und die Stangen fein hacken. Chilischoten entkernen und zerkleinern. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Kokosmilch, Koriandersamen und etwas Salz unterrühren. Mit einem Pürierstab zu einer Marinade pürieren.

Das Fleisch in lange Streifen schneiden. Alles zusammen in eine verschließbare Tüte geben und gut miteinander vermengen. Mindestens 2 Stunden, idealerweise über Nacht marinieren.

*250 ml Kokosmilch - 50 g Erdnüsse - 1 EL Erdnussbutter - 1/2 Limette (Saft) - 1 TL Sojasoße - 1 Prise Meersalz & Pfeffer*

**STEP 2  
ERDNUSSDIP**

Einen Topf mit Kokosmilch, Sojasoße und Erdnussbutter erhitzen und solange verrühren bis es eine Masse ergibt. Vom Herd nehmen. Die Erdnüsse fein hacken und Sojasoße, sowie frisch gepressten Limettensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nochmal ordentlich mit einem Schneebesen vermengen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

*20 Holzspieße*

**STEP 3**

Die Holzspieße in Wasser legen und kurz aufweichen lassen. Die Spieße aus dem Wasser holen und kurz trocknen lassen. Dann das marinierte Fleisch sorgfältig auf die einzelnen Spieße stecken. Auf einem Grill (oder in einer Pfanne mit Erdnussöl) die Spieße von allen Seiten ca. 5 Minuten grillen.

Die Satè Spieße heiß servieren. Das Erdnussdip kann entweder kalt oder warm dazu gegessen werden.

**TIPP**

**Der Erdnussdip lässt sich auch prima zu Summerrolls oder anderen Gerichten machen.**

