



Ingwer, Met, Chardonnay Delikat Essig und Deli Marc Trinkessig

Poulet Saté „delikatessig.ch“

Rezept

Zutaten

4 Pouletbrüstchen (à ca. 160 gr. ohne Haut und Knochen)

2 Zitronengrasstangen

175 cl Kokosmilch (ungesüßt)

1-2 Msp Sambal Olek (Chilipaste)

1 TL Ingwer Delikat Essig

2 TL Met Delikat Essig

1 TL Deli Marc

100 g Erdnusscreme

1 Knoblauchzehe

½ EL Rote Curtypaste

1 EL Chardonnay Delikat Essig

4 EL Kokosöl

Salz und weisser Pfeffer

Zubereitung

1. Pouletbrust längs in 3 mm dünne Scheiben schneiden und Wellenförmig auf 12 „gewässerte Holzspiesse“ stecken.
2. Zitronengras in feine Scheiben schneiden und mit ca. ¾ dl Kokosmilch, Salz, Pfeffer, Sambal Olek und Ingwer Delikat Essig verrühren. Diese Sauce dann über die Pouletspiesse streichen (alles verwenden) und mindestens 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.
3. Inzwischen die Erdnusscreme mit den restlichen Zutaten (ausser Kokosöl) gut mischen und zu einer dicken Sauce verarbeiten.
4. Die Spiesse aus der Marinade nehmen, etwas trocken tupfen, und in (2) Pfanne (-n) in jeweils 2 EL Kokosöl bei starker Hitze auf jeder Seite goldbraun braten.
5. Die Spiesse nochmals trocken tupfen und sofort servieren mit der Erdnussauce.