



## 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 Currypaste
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 Erdusscreme 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 Erdnusssauce.