



MEIN GENUSS



Saté-Spieße



It's a match!

Unsere Chiliflocken verleihen diesem Rezept eine leicht pikante, aber nicht minder schmackhafte Note.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zu Beginn das Hähnchenfleisch (*Alternative: Tofu*) in mundgerechte Stücke schneiden und beiseitestellen.
- 2 **Für die Marinade** die Knoblauchzehen reiben, das frische Zitronengras sowie die Schalotten in kleine Stückchen schneiden und mit den restlichen Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und vermischen.
- 3 Die Marinade über die Hähnchenstücke geben und gut vermengen, bis alle Stückchen bedeckt sind. Das Hähnchen für mindestens **6 Stunden**, am besten aber **über Nacht**, im Kühlschrank stehen lassen.
- 4 Nach der Ruhezeit, 3 - 4 Hähnchenfleischstücke auf die Bambusspieße stecken. Die Hähnchen-Saté-Spieße auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten grillen, bis das Fleisch durchgebraten und die Oberfläche von beiden Seiten goldbraun ist. Während des Grillens mit etwas Öl bepinseln. Dazwischen die Zwiebel und die Gurke in mundgerechte Stücke schneiden.
- 5 Die Hähnchen-Saté-Spieße mit **selbstgemachter Sesamsauce**, frischen Gurkenstücken und geviertelten Zwiebeln servieren und genießen.

Zutaten

1 kg Hähnchenfleisch
1 Salatgurke
1 kleine Zwiebel
Bambusspieße
Pflanzenöl

Für die Marinade:

3 EL Olivenöl
2 Stangen frisches Zitronengras, alternativ Zitronengras Gewürz, gemahlen
2 Knoblauchzehen
6 kleine Schalotten
2 TL Kurkuma Gewürz
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Chiliflocken
5 TL Salz
2 EL Zucker, Honig oder Ahornsirup

Entdecke unser Rezept für geröstete Sesamsauce!

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.