



Hähnchen-Satay-Spieße

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

- 1 Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Grill-Hähnchen-Gewürz, Öl und 100 ml Kokosmilch hinzufügen, gut vermischen und 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Jeden Streifen auf einen Spieß stecken.
- 2 Einen Grill oder eine Grillpfanne erhitzen, etwas Öl hinzufügen und die Spieße darauflegen. Auf jeder Seite 3 Minuten lang grillen, bis sie goldbraun sind.
- 3 Einen Grill oder eine Grillpfanne erhitzen, etwas Öl hinzufügen und die Spieße darauflegen. Auf jeder Seite 3 Minuten lang grillen, bis sie goldbraun sind.
- 4 Die Satay-Spieße auf einer Platte anrichten, mit Erdnüssen, Koriander und Chili bestreuen. Mit Sauce, Reis und Gemüse als Beilage zum Dippen servieren.

Zutaten für 4 Portionen

🍈 = Kotányi Produkte

400 g	Hähnchenbrust
1 EL	🍈 Grill Geflügel
1 EL	Olivenöl
250 ml	Kokosmilch
100 g	Erdnussbutter
0.5 TL	🍈 Curry Powder
1 EL	Sojasauce
1 TL	Apfelessig
1 TL	Honig

