

## Satay-Spiessli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4	Poulet-Brüstchen
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Erdnussöl
	Cayennepfeffer
½ TL	Salz
1 ½ dl	Kokosmilch
2 EL	flüssiger Honig
1 EL	Erdnussöl
1 EL	dunkle Sojasauce
80 gr.	ungesalzene Erdnüsse



### Zubereitung:

Die Poulet-Brüstchen flachklopfen, dünne Plätzchen schneiden, wellenförmig an Holzspiesschen stecken.

Den Zitronensaft, das Erdnussöl und mit wenig Cayennepfeffer gut verrühren, Spiessli bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren, anschliessend die Marinade abstreifen.

Erdnussöl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Spiessli portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen und die Spiessli salzen.

Kokosmilch, den flüssiger Honig, das Erdnussöl und die dunkle Sojasauce mit den ungesalzenen Erdnüssen pürieren. In einer kleinen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, auf kleiner Stufe ca. 10 Min. köcheln, auskühlen und zu den Satay-Spiesschen servieren.

### Tipps:

Statt Poulet-Brüstchen kann man auch Trutenschnitzel verwenden.