

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchenbrust Mit Erdnuss-Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Geflügel, Nüsse, Holland,

700 g Hähnchenbrust, in 2 cm große -Würfel geschnitten	2 Essl. Indonesische Sojasauce 2 Essl. (- 3) Öl
Für Die Sauce	
100 g Erdnüsse, feingehackt -(oder grob gemahlen)	2 Knoblauchzehen 1/2 Zitrone, nur Saft
150 ml Wasser	1/2 Teel. Salz (nur für ungesalzene -Erdnüsse)
50 g Indonesische Sojasauce	

Gleichgroße Hähnchenwürfel auf gewässerte Holzspieße stecken und in Sojasauce und Öl kurz marinieren, dann grillen. (Garnieren evtl. mit Gurken- und Zitronenscheibe.)

Fein gehackte Erdnüsse, Wasser, indonesische Sojasauce, gehackte Knoblauchzehen gut vermengen und anschließend ca. 10 min. kochen.

Nach Geschmack Chilipulver oder Sambal Oelek zufügen.

Spieße dann mit der Erdnuss Soße servieren.

Tip 1: Das Kochen der Sauce geht am besten in der Mikrowelle.

Tip 2: Mit frischen Erdnüssen schmeckt es besser!