

# Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Sauce

**4 Poulet-Schnitzel** (je ca. 150g),  
längs geviertelt

flach klopfen, wellenförmig an 16 Holzspiesschen stecken

## **Marinade**

2 EL **Zitronensaft**

2 EL **Erdnussöl**

wenig **Cayennepfeffer**

alles gut verrühren, Spiessli bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. marinieren.  
Marinade abstreifen

**Erdnussöl** zum anbraten

In einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Spiessli portionsweise beidseitig  
je ca. 3 Min. braten, herausnehmen

½ TL **Salz**

Spiessli salzen, zugedeckt beiseite stellen

## **Erdnuss-Sauce**

1 1/2 dl **Kokosmilch**

2 EL **flüssiger Honig**

1 EL **Erdnussöl**

1 EL **dunkle Sojasauce**

80 g **ungesalzene Erdnüsse**

Zusammen pürieren, in einer kleinen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, auf kleiner  
Stufe ca. 10 Min. köcheln, auskühlen, zu den Satay-Spiessli servieren

