

● Hähnchen-Sate mit CHILLI INGWER UND ZITRONENGRAS

.....für 4 Personen.....

| | |
|-----------|--------------------------------|
| 1 Glas | CHILLI INGWER MIT ZITRONENGRAS |
| 350g | Hähnchenbrustfilet |
| 2 EL | Sojasauce |
| 1 TL | Honig |
| 2 EL | Sesamöl |
| 1 Stängel | Zitronengras (gehackt) |
| 1 Zehe | Knoblauch (gehackt) |
| 1 TL | fein gehackter Ingwer |
| 1 EL | Creme Fraiche |
| 12 | Holzspießchen |

.....

Die Hähnchenbrustfilets flach klopfen. Dann die Filets in schmale Streifen schneiden. Sojasauce, Honig, Öl, Zitronengras, Knoblauch und Ingwer zu einer Marinade verrühren und mit den Filetstücken in einen Gefrierbeutel geben, gut durchkneten, damit sich die Marinade gut auf den Hähnchenbrustfiletstücken gut verteilt & verschlossen mind. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Man kann dieses Gericht auch sehr gut am Vortag zubereiten! Nun die Creme Fraiche in einer Schüssel glattrühren und nach & nach die CHILLI INGWER SAUCE unterrühren und in 4 kleinen Schälchen portionieren.

Nun die marinierten Hähnchenstücke dicht auf die 12 Holzspieße stecken und im mit Backblech auf 180 Grad vorgeheizten Backofen im mittleren Teil ca. 7-8 Min. garen. Die Spieße auf mit den Saucenschälchen bestückten Tellern servieren.

.....

Unsere CHILLI INGWER MIT ZITRONENGRAS SAUCE ist sehr vielseitig, denn sie ist nicht nur pur, sondern auch mit Kokosmilch (erhitzt) oder Naturjoghurt (kalt) verrührt ein besonderer Genuß! Durch seine asiatische Note eignet sie sich hervorragend zur Basis von Fisch-, Fleisch-, Geflügel- und Gemüsegerichten. Dazu genießen wir am liebsten Basmatireis.