






## Hähnchen Satay

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht  
 = mittel  
 = schwer  
 = sehr schwer



### Zutaten:

- 500gr Hähnchenbrust
- 2 EL Erdnussöl
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Thaichili
- Schaschlikspieße

### Zubereitung:

- Die Hähnchenbrust waschen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden
- Den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen.
- Die Chili waschen, in feine Streifen schneiden und zum Knoblauch geben.
- Das Öl, den Honig, die Sojasauce und die Fischsauce dazu und alles verrühren.
- Darin die Hähnchenstreifen einlegen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Die Schaschlikspieße in Wasser einweichen und darauf die Hähnchenstreifen stecken.
- Die fertigen Spieße für wenige Minuten von beiden Seiten direkt grillen.

### Bemerkungen:

Die Spieße sind eine schnelle Mahlzeit. Dazu passt eine Sweet-Chili-Sauce oder eine Erdnussauce.

**Guten Appetit!**