

Zutaten

- 1 Hähnchenbrust
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Currypulver
- 4 Holz-Spieße

Hauptgang, vom Grill, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Saté-Spieß

Entdecken Sie unser köstliches Saté-Spieß-Rezept mit Hähnchen und Kokosmilch. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Salz
2. Hähnchenbrust putzen und in vier lange Streifen schneiden. Das Fleisch mit einer Gabel einstechen, damit die Marinade besser einziehen kann. Das Fleisch mit Salz, braunem Zucker und Curry würzen, anschließend in der Kokosmilch für eine Stunde marinieren. Das Fleisch wellenförmig auf die Holzspieße stecken und im Ofen bei Oberhitze bzw. Grillstufe auf einem gefettetem Backbleck für 10 Minuten auf hoher Stufe garen. Ein bis zweimal zwischendurch mit der Kokosmarinade bepinseln und wenden.