Vietnamesisches Satay mit würziger Satay-Sauce



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

4

Für das Satay

- 4 Stängel Zitronengras
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 15 g Sojasauce
- 8 g Austernsauce
- 5 g Bresc Knoblauchpüree
- 15 g Fischsauce
- 300 g geschnittenes Hähnchenschenkelfilet ohne Haut
- 2 Stiele Thai-Basilikum
- 2 Frühlingszwiebel
- 8 g gehackter Koriander
- 3 g 5 Kräuterpulver
- 3 g schwarzer Pfeffer
- Garnelencracker

Für die Sauce

- 2,5 dl verzehrfertige Satay-Sauce
- 20 g Hoisin-Sauce
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 1 dl Hühnerbrühe
- 1/2 EL Bresc Zitronengraspüree
- 1/2 EL Bresc Knoblauchpüree
- 1 EL Bresc Wok Pfeffer
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten, mit Ausnahme des Zitronengrases, Korianders, Frühlingszwiebel und thailändischem Basilikum, mit dem Hühnerfleisch mischen und mindestens 2 Stunden marinieren lassen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und Basilikum und Koriander zerkleinern. Alle Zutaten für die Sauce mischen und kochen lassen. Das marinierte Fleisch auf die Stiele des Zitronengrases stecken und auf dem Grill gut braun und gerade gar rösten. Den Satay mit den gehackten Kräutern, Frühlingszwiebeln, Garnelencrackern und Satay-Sauce servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000