Sate-Sauce
Saus sate

Saus sate, auch bekannt als Saté-Sauce oder Erdnusssauce, ist eine beliebte indonesische Sauce, die hauptsächlich aus Erdnüssen besteht. Sie wird oft zu gegrilltem Fleisch, insbesondere Saté-Spießen, serviert. Die Sauce enthält typischerweise Zutaten wie Erdnussbutter, Kokosmilch, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und verschiedene Gewürze.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 EL Erdnussbutter
6 Zehen(n) Knoblauch
120 ml Milch
120 ml Hühnerbrühe
1 TL Madras Chilipulver
1 TL Sojasauce
1 TL Zucker
1 Blätter Lorbeer
1 Prise Salz

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung
Alle Zutaten für die Sauce in einer Kasserolle auf milder Hitze und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und so lange simmern lassen, bis die Sauce dick wird. Vom Herd nehmen und warm stellen bzw. über die Fleischspießchen gießen.

© 2026 coquina.de