Auf Spießchen Gegrilltes Huhn
Sate ajam

Sate Ajam, auch bekannt als Sate Ayam, ist ein traditionelles indonesisches Gericht, das aus mariniertem Hähnchenfleisch besteht, das auf Spießen gegrillt wird. Die Marinade enthält oft Zutaten wie Erdnussbutter, Kecap Manis (süße Sojasoße), Knoblauch, Schalotten und verschiedene Gewürze. Diese Spieße werden dann über Holzkohle oder im Ofen gegrillt und oft mit einer cremigen Erdnusssauce serviert.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Huhn (750 g)
½ TL Sambal Oelek
2 Zwiebel(n)
3 cm Ingwer
2 EL Zitronensaft
1 ½ TL Salz
2 EL Sojasauce hell
2 EL Sojasauce dunkel
2 EL Sesamöl
2 EL Palmzucker
125 ml Kokosmilch
3 Chilischote(n) rot

Vorbereitung

Das Huhn entbeinen und die Haut abziehen, in Würfel schneiden. Den Ingwer fein hacken, die Zwiebel grob hacken. Die Chilischoten waschen, nach Geschmack entkernen und grob hacken. Holzspieße in Wasser einweichen lassen.

Zubereitung

Die Chilischoten, Zwiebeln, Ingwer, Zitronensaft, Salz und Sojasauce pürieren, in eine Schüssel gießen, Öl und Zucker einrühren. Die Hühnerwürfel zugeben und in der Marinade wenden, bis sie ganz damit überzogen sind. Zugedeckt eine Stunde oder über Nacht marinieren. Das Rezept ergibt eine reichliche Menge Marinade, Basis für eine Sauce, die zu dem Sate gereicht wird. Die Hühnerwürfel auf Bambusspießchen (hier reichen auch unsere gewöhnlichen Holzspießchen) stecken. Mindestens die Hälfte der Spießchen soll am stumpfen Ende frei bleiben. Über der Kohlenglut 5 cm entfernt etwa 5 bis 8 Minuten grillen, bis die Hühnerstücke knusprig und braun sind. Während des Grillens einmal auf jeder Seite mit zusätzlichem Öl bepinseln. Die übrige Marinade in einen kleinen Topf gießen, die dicke Kokosmilch zugeben, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren simmern, bis sie glatt und eingedickt ist. In einer kleinen Schüssel zu dem Sate servieren.

© 2026 coquina.de