



Knusprige Brustfilet Hähnchenspieße mit Erdnusssdip

2 Packung WIESENHOF Hähnchen Brustfilet
1 Knoblauchzehe
10 g frischer Ingwer
1/2-1 Chilischote
2 EL Öl
2 TL Sojasoße
Saft von 1/2 Limette
2 EL Erdnussbutter
1 EL Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer
1 rote Paprika
2 Eier
6 EL Kokosraspeln
3 EL Instant Haferflocken
8 Spieße
1 Handvoll frische Korianderblätter

Schritt 1

Knoblauch und Ingwer schälen und beides sehr fein hacken oder durch die Presse drücken. Chili halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Alles in 1 Esslöffel Öl andünsten. Topf vom Herd nehmen, Sojasoße, Limettensaft, Erdnussbutter und Zucker hineinrühren. Ca. 100 ml Wasser unterrühren, bis eine dickcremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Paprika vierteln, putzen und waschen. In Würfel teilen. Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und würfeln.

Schritt 3

Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kokosraspeln mit Haferflocken mischen. Hähnchenfleisch zuerst in dem Ei, dann in der Kokosmischung wenden. Hähnchenwürfel abwechselnd mit der Paprika auf die Spieße stecken. In dem restlichen Öl rundherum ca. 7 Minuten knusprig braten.

Schritt 4

Erdnusssdip mit Koriander bestreuen und mit den Hähnchenspießen servieren. Hierzu können Sie Reis als Beilage servieren.