

# REZEPT

Saté-Spieße mit Aprikosen-Dip

von *Juliane  
Gärtner*



## Zutaten (für ca. 16 Spieße):

2-3 Hähnchenbrustfilets (500 g)  
10 EL Sojasauce  
3 EL Sesamöl  
1 EL Cayennepfeffer  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL brauner Zucker  
100 ml Kokosmilch  
3 EL Currypulver  
Spieße (Holz oder Metall)

## Zutaten für den Dip:

100 g getrocknete Aprikosen  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ grüne Chilischote  
15 g frischer Ingwer  
1 EL Öl  
30 g Zucker  
50 ml Weißweinessig  
50 ml Fleischbrühe (Instant)  
Etwas Orangensaft

## Zubereitung:

Für die Spieße die Hähnchenbrustfilets der Länge nach in Streifen schneiden. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren. Die Filetstreifen in die Marinade geben und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Filetstreifen wellenartig auf die Spieße stecken und grillen.

Tip: Wer Holzspieße verwendet, sollte diese vor dem Spießen für ca. 1 Stunde in kaltes Wasser legen, dann löst sich das Fleisch nach dem Grillen leichter vom Spieß.

Für den Dip die Aprikosen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Von der Chilischote die Kerne entfernen, den Ingwer schälen und beides fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Chili, Ingwer, Aprikosen und Zucker zugeben und eine Minute weiter dünsten. Mit Essig und Brühe ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen. Alles in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Masse wieder in den Topf geben, nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen. Wird die Masse zu fest, etwas Orangensaft zugeben. Der Dip sollte eine sämige Konsistenz haben.