Sate ayam Madura

Sate ayam Madura - Maduresische Hühnerspieße mit Erdnusssauce



Eigenes Bild (KI-generiert)

IDN-003 | 4 Portionen | Schwierigkeit 3/5

Streetfood / Grillgericht | Indonesien · Madura, Jawa Timur

Historische Zeitangabe: ca. 75 Min.

Bis 30 Min. Hühnerwürzung, Spieße 20 Min. wässern sowie Sauce und Glut parallel; etwa 60 Min. übriger Küchenblock für Vorbereitung, Aufspießen, Grillen und Anrichten. Gegarter Lontong ist in der Zutatenliste verlangt, seine Herstellung wird nicht beschrieben.

Vor dem Kochen

Quelle der Authentizität

Sate ayam Madura ist eine konkrete ostjavanisch-maduresische Streetfood-Linie, nicht eine beliebige westliche Satay-Sauce: Kleine Hühnerstücke werden eng auf Bambus gesteckt, über Holzkohle gegrillt und wiederholt mit einer Mischung aus Bumbu kacang, Kecap manis und Margarine bestrichen. Dazu kommt eine separat servierte dicke Erdnusssauce mit Gula merah, Kemiri und Daun jeruk. Kokosmilch, Thai-Currypaste und eine cremige Erdnussbuttersauce gehören nicht in diese dokumentierte Fassung.

Redaktionelle Klarstellung

Unbezifferte Beigaben zum Servieren sind nach Bedarf vorgesehen. Ihre Mengen sind nicht festgelegt und werden bei einer anderen Portionszahl nicht numerisch hochgerechnet.

Zutaten (metrisch)

Hühnerspieße - sate ayam

500 g	ausgelöstes Hähnchenkeulenfleisch - paha ayam; in 2-3 cm großen Stücken
20 Stück	Bambusspieße - vorher 20 Min. gewässert
20 ml	indonesischer Limettensaft - jeruk nipis
12 g	Knoblauch - bawang putih; fein gestampft
1.5 g	weißer Pfeffer - merica putih
5 g	Salz

Bumbu kacang - dicke Erdnusssauce

150 g	geröstete ungesalzene Erdnüsse - kacang tanah goreng; fein gemahlen
30 ml	neutrales Bratöl
40 g	rote lange Chili - cabai merah keriting
60 g	Schalotten - bawang merah
12 g	Knoblauch - bawang putih
12 g	geröstete Kandlenüsse - kemiri
3 Blätter	indonesische Limettenblätter - daun jeruk; eingerissen
45 ml	süße indonesische Sojasauce - kecap manis
15 g	Palmzucker - gula merah; fein gerieben
4 g	Zucker
5 g	Salz
500 ml	Wasser

Bumbu oles - Glasur zum Bestreichen

45 ml	fertige Bumbu kacang
45 ml	süße indonesische Sojasauce - kecap manis
30 g	indonesische Margarine - margarin; geschmolzen

Zum Servieren

500 g	gegarter Reiskuchen - lontong; in Scheiben
40 g	rohe Schalotten - bawang merah; fein geschnitten
nach Bedarf	Bird's-eye-Chili, Kecap manis und Jeruk nipis - cabai rawit; nach Schärfewunsch

Zubereitung

01 Huhn kurz würzen

Hähnchenkeule mit Jeruk nipis, Knoblauch, weißem Pfeffer und Salz vermengen. Zugedeckt 20-30 Min. kalt ziehen lassen, danach eng auf die gewässerten Bambusspieße stecken.

02 Bumbu kacang kochen

Cabai, Schalotten, Knoblauch und geröstete Kemiri im Mörser fein stampfen. In Öl mit Daun jeruk vollständig duftend braten. Erdnüsse, Gula merah, Zucker, Salz und Kecap manis einrühren; Wasser nach und nach zugeben und offen köcheln, bis die Sauce dick ist und etwas Öl absetzt. Daun jeruk entfernen.

03 Glasur abteilen

45 ml der fertigen Bumbu kacang mit Kecap manis und geschmolzener Margarine verrühren. Die restliche Erdnusssauce warm halten und erst beim Servieren verwenden.

04 Über Holzkohle grillen

Eine kräftige, gleichmäßige Holzkohleglut vorbereiten. Die Spieße erst kurz angrillen, dann wiederholt wenden und jedes Mal dünn mit Bumbu oles bestreichen. Das Huhn soll durchgegart sein, dunkle karamellisierte Ränder haben und nicht schwarz werden.

05 Maduresisch servieren

Je fünf Spieße mit dicker Bumbu kacang, Lontong, roher Schalotte, Cabai rawit, zusätzlichem Kecap manis und Jeruk nipis anrichten. Die Erdnusssauce bleibt deutlich getrennt statt den Teller zu überziehen.

Archivar-Notizen

Diese Seite dokumentiert Sate ayam Madura aus Madura, Jawa Timur. Kleine eng gesetzte Hühnerstücke, dicke Erdnusssauce, Kecap manis und Lontong sind die tragenden Merkmale; Sate Padang und Sate Ponorogo folgen anderen regionalen Linien.

Bumbu kacang muss aus gerösteten Erdnüssen und frisch gebratenem Bumbu gekocht werden, bis sie dick wird. Eine westliche Erdnussbutter-Sauce, Kokosmilch oder Thai-Currypaste verschiebt das Gericht in eine andere Küche.

Die Bumbu oles kommt nur dünn auf die Spieße. Die eigentliche Sauce wird separat serviert, damit Holzkohleröstung und Glasur am Fleisch lesbar bleiben.

Keine Teriyaki-Sauce, Hoisin, Sweet-Chili-Sauce, Naan, Pommes, westliche Salatbeilage oder Ananas einsetzen. Diese Zutaten gehören nicht zur dokumentierten Madura-Fassung.

Beschaffung und Ersatzmöglichkeiten

Kecap manis → dickflüssige indonesische süße Sojasauce. Nicht durch normale Sojasauce, Hoisin, Teriyaki, Honig-Sojasauce oder Sweet-Chili-Sauce ersetzen.

Daun jeruk → indonesische Limettenblätter, im indonesischen oder südostasiatischen Handel meist tiefgekühlt. Ersatzweise in Europa nutzbar: etwas Abrieb einer unbehandelten Limette am Ende; das Blattaroma wird nur unvollständig nachgebildet.

Kemiri → Kandlenuss, nur geröstet oder gegart verwenden. Ersatzweise in Europa nutzbar: geröstete Macadamianüsse; sie erhalten die Bindung, aber nicht das volle Aroma.

Bumbu kacang → frisch aus gerösteten Erdnüssen kochen. Keine fertige westliche 'Satay Sauce' oder Erdnussbutter mit Kokosmilch als gleichwertig ausgeben.

Holzkohle → Grillpfanne ist nur ein technischer Ersatz; das Raucharoma und die schnelle Karamellisierung der Glasur gelingen über gleichmäßiger Holzkohleglut am überzeugendsten.

Nährwerte

Nicht berechnet. Für diese Rezeptfassung fehlt eine nachvollziehbare Berechnung. Frühere Tabellenwerte und Portionshinweis widersprachen sich. Produktdaten, tatsächlich verzehrte Erdnusssauce und Glasur, zusätzliche Beigaben und fertige Ausbeute sind nicht als Berechnungsgrundlage dokumentiert. Frühere Schätzungen sind im Prüfarchiv gesichert. Fehlende Werte bedeuten nicht null.

Nährwert	pro 100 g	pro Portion
Energie	nicht berechnet	nicht berechnet
Eiweiß	nicht berechnet	nicht berechnet
Fett	nicht berechnet	nicht berechnet
Kohlenhydrate	nicht berechnet	nicht berechnet
Salz	nicht berechnet	nicht berechnet

Dokumentierte Quellen

Bestehende Quellenangaben und Abrufdaten unverändert übernommen. Am 18.10.2026 wurden ausschließlich Nährwertstatus und unbezifferte Beilagenmengen bereinigt. Keine erneute Quellen- oder Gesamtfreigabe.

Bango - Resep bumbu sate ayam Madura

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

ANTARA - Resep sate ayam dengan bumbu kacang khas Madura

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

detikFood - Resep sate Madura yang gurih manis

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

Kementerian Luar Negeri RI - Handrawina Adiboga Nusantara

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

Katalog-Tags: Indonesien, Madura, Jawa Timur, Sate, Huhn, Erdnuss, Kecap manis, Holzkohle