



Hähnchen - Garnelen - Bällchen im Kokosmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Herzhafte, raffinierte Fingerfood mit Asia - Note

Zutaten

- Für die Hühnchen - Garnelen - Bällchen:
- 250 g Hühnerbrüstchen, ohne Haut
- 250 g Garnelen, ohne Schale und Darm
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 3 EL Sojasauce
- 1 Eigelb
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Semmelbrösel
- 125 g Kokosflocken
- Salz, etwas gemahlener Chili
- Pflanzenöl zum Heraus backen
- Für die feinen Koriander - Gurken:
- 1 - 2 Salatgurke
- 3 EL Reisessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL frischen Koriander, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Hähnchen - Garnelen - Bällchen:

Schritt2

Die Hähnchenbrüstchen wie auch die Garnelen zunächst einmal unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Beides entweder in möglichst kleine Würfel schneiden, wenn ein Fleischwolf vorhanden durch die grobe Scheibe drehen.

Schritt3

Zunächst mit der Soja Soße mengen, marinieren, mit Salz und gemahlenem Chili herzhaft würzen.

Schritt4

Die Speisestärke und die Semmelbrösel sowie das Eigelb unter mischen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und in den Kokosflocken wälzen, etwas andrücken.

Schritt5

Schwimmend in heißem Pflanzenöl ca. 3 - 4 min. goldgelb, knusprig heraus backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Die feinen Koriander - Gurken:

Schritt7

Die Salatgurken schälen und mit einem Zesten - Reißer lange, Spagetti ähnliche Streifen herunter ziehen.

Schritt8

Den Koriander dazu geben, salzen, pfeffern und mit Reissessig abschmecken.

Schritt9

Zuletzt das Sesam und Sonnenblumenöl dazu geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Koriander - Gurken mit einer Fleischgabel Portionsweise aufrollen und auf Mitteltellern anrichte. Die Bällchen obenauf setzen, ev. mit etwas Sweet - Chili - Sauce aus dem Asia Shop servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** garnelen, hähnchen, kokosmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchen-garnelen-baellchen-im-kokosmantel/>