



Hähnchen-Garnelen Bällchen im Kokosmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Hähnchen und Garnelen, das ergänzt sich phantastisch, sie werden überrascht sein

Zutaten

- Für die Bällchen:
- 250 g Hühnerbrüstchen, ohne Haut
- 250 g Garnelen, ohne Schale und Darm
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 EL Sojasauce
- Salz, Chili aus der Gewürzmühle
- 200 g Kokosflocken
- 2 ganze Eier mit etwas Milch verklappert
- Für die Currysoße:
- 50 g saurer Apfel in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 100 g Mango in Würfeln
- ¼ l Fleisch, Geflügel oder ersatzweise Cocosmilch
- 30 - 40 g Butter
- 1 El Mehl
- ½ Becher Crème fraiche
- ½ Tl frisch geriebener Ingwer
- Etwas Chili aus der Mühle, Salz, Pfeffer und Currypulver nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchen-Garnelen-Bällchen:

Schritt2

Hühnerbrüstchen und Garnelen waschen, trocken tupfen und möglichst fein hacken

Schritt3

(Oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen).

Schritt4

Mit der Speisestärke, den Semmelbröseln und der Sojasauce verarbeiten .Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Mit angefeuchteten Händen, walnussgroße Bällchen formen.

Schritt5

Mehlen, durch das verklapperte Ei ziehen, in Kokosflocken wälzen, etwas andrücken.

Schritt6

Danach in reichlich heißem Butterschmalz oder in der auf 180[^] C heißen Friteuse goldgelb 3 - 4 min. ausbacken.

Schritt7

Die Mango-Currysoße:

Schritt8

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen, die Äpfel - und Mangowürfel dazu geben; mit Currypulver und etwas Mehl schwitzen lassen. Mit der Brühe oder der Cocosmilch und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren. 5 - 10 min. leise köcheln lassen, nachschmecken

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die krossen, appetitlichen Hühnchen - Garnelen - Bällchen mit Basmati-Duftreis oder wildem Reisisotto zu Tisch geben und

Schritt11

mit einem knackigen Blattsalat in einem Joghurt-Orangendressing servieren.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** einfach, schnell

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