

Coxinha

Hühnerfleisch-Kroketten (brasilianisch)

Das brauchst du für 4 Portionen:

1 Hühnerbrust
½ EL Fleischbrühe (Pulver)
5 kleine Kartoffeln
5-6 EL Mehl
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 EL Butter
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz und Pfeffer
1 Ei
Paniermehl
Fritteuse

So wird es gemacht:

Die Hühnerbrust in ½ Esslöffel Fleischbrühe (aufgelöst in viel Wasser, mindestens ½ Topf voll) gar kochen. Anschließend heraus nehmen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in der Hühnerbrühe in etwa 25 Minuten gar kochen. Kartoffeln herausnehmen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Kartoffelmus wieder zurück in den leeren Topf geben und 5-6 Esslöffel Mehl dazugeben. Mit einem Holzlöffel rühren, bis Masse „abbrennt“. Dann auf eine Platte geben und abkühlen lassen. Das Hühnerfleisch klein schneiden (zerfasern). Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

In einer Pfanne mit Butter die Zwiebelwürfel und viel Petersilie andünsten, das Paprikapulver und das Hühnerfleisch dazugeben und mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Aus dem abgekühlten Kartoffelteig birnenförmige „Coxinhas“ formen und dabei in die Mitte die Hühnerfleischfülle geben. Das Ei in einen Teller schlagen und verquirlen, Paniermehl in einem zweiten Teller bereitstellen. Die „Coxinhas“ zuerst im Ei und dann im Paniermehl wenden und direkt danach in der Fritteuse knusprig braten.

