



# 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<sup>^</sup> 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 Reisrisotto 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/>