

Fried Coconut Chicken mit Chilisauce

35–50 Min

Zubereitung

1. Die Hühnerstücke erst in Kokosmehl wenden, dann durch das Ei ziehen, in den Kokosflocken wälzen und fest andrücken. Anschließend beiseitestellen.
2. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Tomaten und Spitzpaprika in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und 1 TL Kotányi Tomate-Kräuter würzen. Honig und Essig hinzufügen und die Chilisauce einkochen lassen.
3. Coconut Chicken in Kokos- oder Sonnenblumenöl frittieren.
4. Die vorgegarten Maiskolben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Crispy Coconut Chicken mit dem Maiskolben anrichten und gemeinsam mit der Chilisauce servieren.

TIPP: Kann auch mit frischem Koriander garniert werden.

Zutaten

= Kotányi Produkte

Für das Coconut Chicken

500 g	Hühnerbrustfilet
50 g	Kokosmehl
150 g	Kokosflocken
3 Stk,	Eier
4 Stk.	Maiskolben (vorgegart)
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Olivenöl

Für die Chilisauce

200 g	Tomaten
1 Stk.	Rote Spitzpaprika
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Weißweinessig
2 TL	Honig
1 TL	Tomate-Kräuter pikant
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
0.5 TL	Meersalz jodiert grob