



# 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

