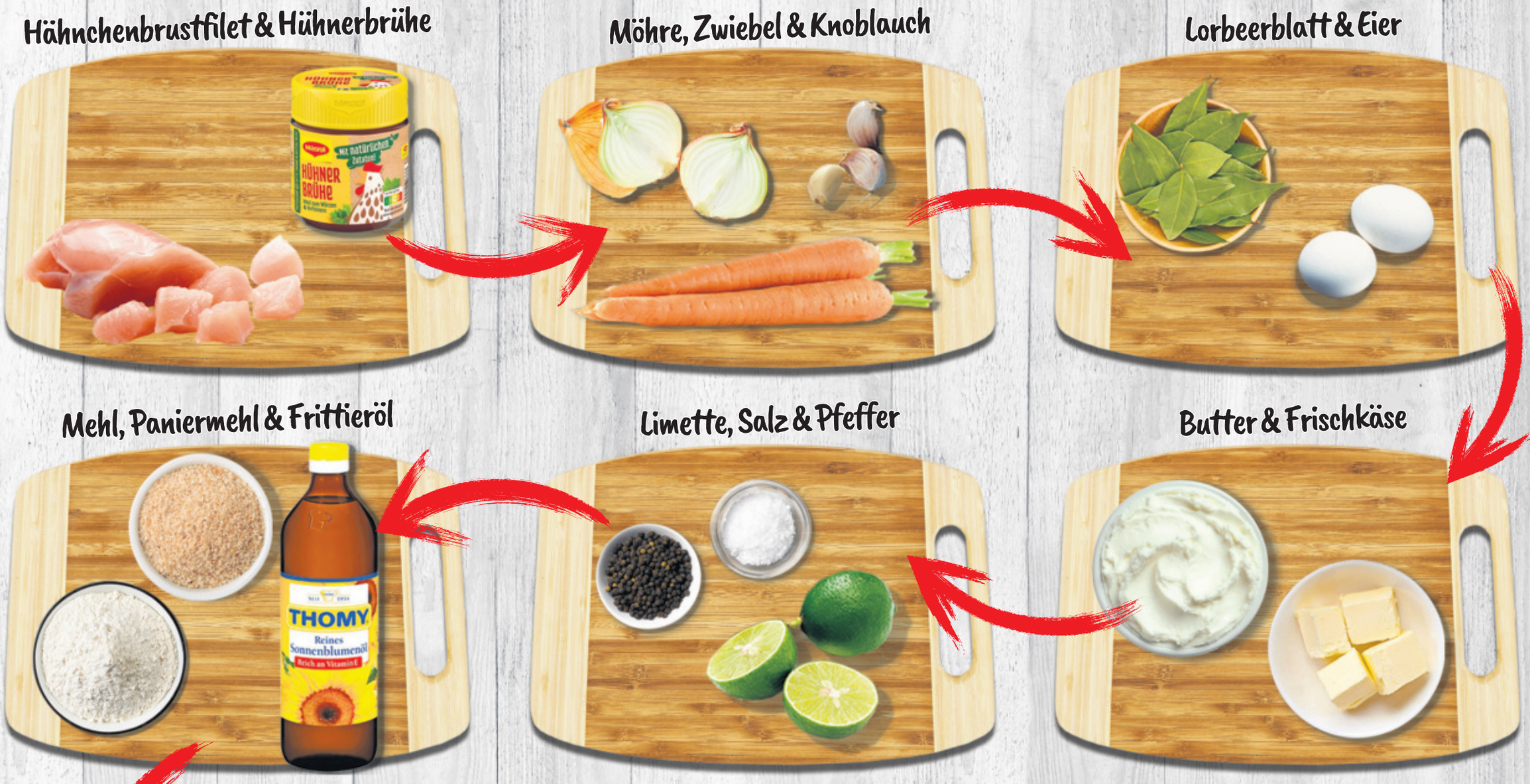
Frittiertes an Karneval: Rio trifft Rheinland

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Karneval darf man ruhig ein wenig über die Stränge schlagen, man bewegt sich schließlich auch viel. Das ist im Rheinland so und in Rio de Janeiro auch. Also schauen wir mal, was am Zuckerhut gerne so genascht wird. Klar, da wird auch gerne frittiert, da geht es heiß und fettig zu – und richtig lecker. Also importieren wir vor den richtig tollen Tagen eben ein brasilianisches Rezept, das allen Jecken und Narren munden dürfte: Coxinhas, knusprige Hühnchenkroketten, die schön sattmachen und das perfekte Fingerfood für Karnevalsfreunde sind. Egal, ob man in Rio oder im Rheinland feiert.

■ Zutaten — Portionen: 4-6

1	Möhre und 2 Zwiebeln
700 g	Hähnchenbrustfilet & 1 l Hühnerbrühe
1	Knoblauchzehe & 1 Lorbeerblatt
2 EL	Butter & 200 g Frischkäse
1	Limette, etwas Salz & Pfeffer
350 g	Mehl (Type 405) & 300 g Paniermehl
2	Eier
700 ml	Frittieröl



Zubereitung: So wird's gemacht

■ **Möhre** und eine **Zwiebel** schälen, in grobe Stücke schneiden.

■ **Hähnchenfilets** in einen Topf geben, mit **Hühnerbrühe** übergießen. Wenn die Filets nicht ganz bedeckt sind, Wasser nachgießen. **Lorbeerblatt**, **Möhren**- und **Zwiebelstücke** hinzufügen.

■ Das Ganze **15 bis 20 Minuten köcheln** lassen.

■ **Hähnchenfilets** aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen. Brühe durch ein Sieb gießen, beiseite stellen.

■ **Hähnchenfilets** in sehr kleine Stücke zerreißen. Die **übrige Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, in kleine Würfel schneiden.

■ **Butter** in einer Pfanne erhitzen, **Zwiebeln** und **Knoblauch** glasig andünsten. Hähnchenfleisch hinzugeben, 5 Minuten mitbraten. Abkühlen lassen.

■ **Limette** auspressen, mit **Frischkäse** unters Hähnchen rühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

■ **750 ml Hühnerbrühe** zum Kochen bringen. **Mehl** hinzugeben und mit einem Holzkochlöffel unterrühren. Unter kräftigem Rühren weiter erhitzen, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Topfboden löst. **Teig** abkühlen lassen, in Frischhaltefolie wickeln, 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

■ Aus dem Teig **24 kleine Kugeln formen** und plattdrücken. Je etwa 1 EL der **Hähnchenfüllung** auf den Teig geben, verschließen, an einem Ende zu Birnenform ziehen.

■ **Eier** verquirlen, in eine flache Schale füllen. **Paniermehl** in einen tiefen Teller geben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Teigkugeln zuerst im **Ei**, dann im **Paniermehl** wenden. Auf ein Blech legen und eine Stunde ruhen lassen.

■ **Öl** im tiefen Topf erhitzen, Coxinhas goldbraun frittieren, abtropfen lassen und heiß servieren.



Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty. Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Fettig, aber lecker: Mutzen & Co.

Fettiges an den tollen Tagen hat eine lange Tradition. Ohne Mutzen können sich die meisten das Feiern gar nicht richtig vorstellen. Das rheinische Siedegebäck wird aus einem Teig aus Eiern, Mehl, Zucker und je nach Geschmack noch anderen Aromen hergestellt, der zähe Teig wird anschließend in heißem Öl schön goldgelb ausgebacken und final mit Puderzucker bestäubt. Mutzenmandeln sind übrigens ein völlig anderes Gebäck aus Mürbeteig, das in mandelähnlicher Form in Fett ausgebacken wird. Sie haben aber nichts mit rheinischen Mutzen zu tun, werden aber ebenfalls gerne an Karneval im Rheinland und in Westfalen gegessen. Auch in anderen Karnevalshochburgen liebt man es an den tollen Tagen heiß und fettig. In Venedig isst man gerne Frittelle di Carnevale veneziane, fluffige Krapfen aus Hefeteig mit Pinienkernen und Sultaninen, in Rom Castagnole (Foto) mit Rum und Zitrone. Alles sehr süß, sehr fettig und sehr lecker. In Frankreich isst man zum Mardi Gras Bugnes, Krapfen mit Orangenblütenwasser und Rum auf Hefebasis.

