

Coxinhas de frango



Zutaten

Füllung:

2 Hühnerbrüste ohne Haut
Knoblauch
Aromat
Zwiebeln,
Tomate
Pfeffer, Salz
Petersilie

Teig:

1 Glas Milch
1 Glas Hühnerbouillon
2 gut gefüllten Teetassen Mehl
1 Esslöffel Butter
Salz nach Geschmack

Paniermehl
Öl

Zubereitung

Füllung:

Die Hühnerbrüste zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Aromat in Wasser garkochen. Nachdem die Hühnerbrüste weich sind, die Bouillon abseihen und mit einer Gabel oder mit den Händen das Huhn in kleine Stücke reißen. Fein gehackte Zwiebel, Petersilie, klein geschnittene Tomaten und Paprika anschwitzen. Hühnerstücke dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Teig:

Die Milch, Hühnerbouillon, Butter und Salz zusammen zum Kochen bringen. Dann auf niedriger Hitze das gesiebte Mehl langsam einrühren. Die Masse solange leicht kochen und rühren bis sich der Teig von der Pfanne löst. Anschließend die Masse erkalten lassen.

Wenn die Masse kalt ist, die Coxinhas formen. Dazu zuerst etwas Öl in die Hände geben, damit der Teig nicht klebt. Etwa einen Esslöffel Masse zu einer Kugel formen, dann auf der Hand flach drücken, ein Teelöffel Füllung in die Mitte geben und einschließen. Teig in eine "Birnenform" bringen. Die geformten Coxinhas im Paniermehl drehen und frittieren bis sie goldenbraun sind.

