Kokos-Garnelen

Mit dem Rezept für Kokos-Garnelen lässt sich ein knuspriges Fingerfood zubereiten, welches so gut schmeckt, dass es auch als Hauptgericht glänzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

80 g	Mehl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
2 Stk.	Eier (geschlagen)
200 g	Paniermehl
250 g	Kokosraspeln
500 g	Garnelen
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Kokos-Garnelen als erstes drei separate flache Teller oder Suppenteller bereitstellen. In den ersten Teller Mehl, Salz und Pfeffer geben, gut vermischen. In den zweiten Teller Ei schlagen und gut verquirlen. In den letzten Teller Kokosflocken und Paniermehl geben, gut verteilen.

2. Dann die Garnelen waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchentuch abtupfen. Jetzt die Garnelen zuerst in der Mehlmischung, dann in der Eimischung und zuletzt in der Kokosmischung wenden. Dabei darauf achten, dass alle Garnelen komplett von allen Seiten, mit allen Schichten der Mischungen bedeckt sind. Die beschichteten Garnelen dann auf einen Teller beiseitelegen. Als nächstes Küchenpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

3. Nun Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Garnlen dann in die Pfanne legen, dabei nicht zu viele Garnelen gleichzeitig einlegen. In der Pfanne muss noch ausreichend Platz vorhanden sein. Pro Charge etwa sechs bis sieben Garnelen in die Pfanne legen.

4. Die Garnelen dann für zwei bis drei Minuten braten. Anschließend wenden und für weitere zwei bis drei Minuten braten. Herausnehmen, wenn sie goldbraun sind, auf das Küchenpapier legen und das Fett abtropfen lassen. Die Garnelen dann heiß servieren.

Tipp

Als Dip zu den Kokos-Garnelen eignet sich ein süß-saurer Chillidip oder ein leckerer Orangenchillidip.