

Coxinha

Den Flair Brasiliens holt man sich mit diesem leckeren Rezept für Coxinha nach Hause. Lecker auch für einen gelungenen Tapas Abend!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 ml	Pflanzenöl (zum Frittieren)
--------	-----------------------------

Für die Bechamelsauce

80 g	Mehl
80 g	Butter
1 Stk.	Lorbeerblatt
6 Stk.	Pfefferkörner
750 ml	Milch
1 Scheibe	Speck (bzw. Schinkenschwarte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Prise	Cayennepfeffer

Für den Teig

480 ml	Wasser
2 EL	Butter
250 g	Mehl
1 Prise	Salz

Für die Füllung

--

300 g	Hühner (gekochtes)
300 g	Bechamelsauce
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zum Panieren

500 g	Mehl
3 Stk.	Eier
400 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für Coxinha zuerst den Teig herstellen. Dazu in einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen. Butter und Salz zugeben und gut miteinander verrühren. Ist die Butter geschmolzen und das Salz aufgelöst, Mehl einrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen dann aus dem Topf holen und auf eine flache Oberfläche geben, ihn ausrollen und dann mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Den Teig dann abkühlen lassen.
2. Für die Füllung als Erstes die Bechamelsauce herstellen. Dazu in einem kleinen Topf Butter schmelzen lassen. Dazu das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner sowie ein Stück Speck bzw. eine Schinkenschwarte geben und alles zusammen bei mittlerer Hitze dünsten. Nun nach und nach Milch einrühren und bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Dabei immer mal wieder umrühren. Danach mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken und die Sauce durch ein Sieb in einen mittelgroßen Topf gießen. Das Huhn zerkleinern. Die Petersilie und die Frühlingszwiebeln abwaschen und in kleine Streifen schneiden. Beides mit in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen.
4. Wenn der Teig ausgekühlt ist, einen Kreis in die Hand nehmen und mit einem Esslöffel die Füllung in die Mitte des Kreises geben. Wie bei einem Geschenk den Teig über der Füllung zusammendrücken, sodass es aussieht, wie ein Tropfen. Die Fritteuse auf 220°C erhitzen.
5. Für das Panieren drei tiefe Teller zur Hand nehmen und in einen Mehl, in den anderen Semmelbrösel und in den dritten verquirltes Ei geben. Die Tropfen erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbrösel wälzen und in einer Fritteuse frittieren.
6. Nach ungefähr 3-4 Minuten aus dem heißen Fett wieder rausnehmen und auf einem Küchkrepp abtropfen lassen.

Tipp

Original Coxinha werden mit Hühnchenfüllung zubereitet. Je nach Geschmack kann man sie aber auch mit anderen Fleischsorten, Gemüse oder gar Palmherzen Füllung kreieren. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.