

Rezept

Würzige Curry-Maisküchlein

Ein Rezept von Würzige Curry-Maisküchlein, am 23.04.2024

Zutaten

285 g Mais (aus der Dose)	50 g Schlangenbohnen (ersatzweise Prinzessbohnen)
10 Kaffir-Limettenblätter	1 Ei
1 TL Backpulver	1 TL Currypulver
100 g Mehl	1 EL Sojasauce
1 EL gelbe Currypaste (selbst gemacht oder Asienladen)	Salz
1 l Öl zum Braten	Pfeffer
	süßsaure Chili-Sauce zum Servieren (selbst gemacht oder Asienladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 28 g F, 8 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Den Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Schlangenbohnen waschen und in dünne Ringe schneiden, dann nach Belieben noch 1 Min. in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren und eiskalt abschrecken. (Falls Prinzessbohnen verwendet werden, diese unbedingt 2-3 Min. blanchieren und anschließend abschrecken.) Die Limettenblätter waschen, trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden.
2. Mais, Bohnen und Limettenblätter mit Ei, Backpulver, Currypulver, Mehl, Sojasauce, Currypaste und je 1 Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit der Hand gut vermischen, bis alle Zutaten gut miteinander verbunden sind. Die Masse soll etwas klebrig sein. Die Maismischung 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Masse mit einem Teelöffel runde Küchlein mit ca. 3 cm Ø formen. Die Küchlein portionsweise ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. von jeder Seite goldbraun braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Maisküchlein auf einer großen Platte anrichten und mit süßsaurer Chilisauce servieren.