

## Rezept

# Würzige Curry-Maisküchlein

Ein Rezept von Würzige Curry-Maisküchlein, am 05.12.2025

## Zutaten

**285 g** Mais (aus der Dose)

**10** Kaffir-Limettenblätter

**1 TL** Backpulver

**100 g** Mehl

**1 EL** gelbe Curtypaste (selbst gemacht oder Asienladen)

**1 l** Öl zum Braten

**50 g** Schlangenbohnen (ersatzweise Prinzessbohnen)

**1** Ei

**1 TL** Curtypulver

**1 EL** Sojasauce

Salz

Pfeffer

süßsaurer 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, Curtypulver, Mehl, Sojasauce, Curtypaste 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.