

COMMUNITY REZEPT



Süß-Saures Frittiertes- Curry



Zubereitungszeit: **ca. 45 Minuten**

Für **3-4 Personen**

Tipps

Die Menge von Paniermehl, Kokosflocken, Eiern und Mehl kann je nach Größe und Menge der Garnelen variieren. Zunächst etwas weniger vorbereiten und bei Bedarf nachfüllen.

Für einen intensiveren Kokosgeschmack kann das Verhältnis von Paniermehl zu Kokosflocken zugunsten der Kokosflocken angepasst werden.

Zutaten

- 2-3 Eier
- ca. 150 g Mehl
- ca. 100 g Paniermehl
- ca. 100 g Kokosflocken
- ca. 500 g geschälte Scampisto (alternativ große Garnelen) (aufgetaut)
- 750 ml Kokosfett
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Beilagen

Curry-Reis

(Rezept unter www.grugaliga.de)

Soße

Süß-Sauer Soße

(Rezept unter www.grugaliga.de)

Zubereitung

1. Scampisto/Garnelen in Mehl wälzen und gut abklopfen
2. Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel aufschlagen und Eiweiß und Eigelb gut verrühren
3. Paniermehl und Kokosflocken in einer Schüssel vermischen
4. Die Scampisto/Garnelen zuerst in die Ei-Mischung tauchen und anschließend in der Paniermischung wälzen
5. Das Kokosfett in einem Topf auf ca. 160 -170 °C erhitzen
6. Die panierten Scampisto/Garnelen 3-4 Minuten goldbraun frittieren und gut abtropfen lassen
7. Mit Curry-Reis und Süß-Sauer Soße anrichten