



# Schenkelstücke vom Poulet in Ingwer-Kokos-Panade



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 40 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Schenkelfleisch vom Schweizer Poulet, gehäutet, ohne Knochen
- 1 l** Wasser
- 150 g** feine Glasnudeln (Vermicelli)
- 300 g** Kohlrabi
- 350 g** Rüeblī
- 1** Salatgurke
- 1** Chili
- 2** Frühlingszwiebeln
- 0.5 Bund** frischer Koriander
- 2** Bio-Limetten
- 4 EL** kalt gepresstes Rapsöl
- 4 EL** Sojasauce
- 1 EL** brauner Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g** Ingwer
- 2** Eier
- 2 EL** Maizena
- 150 g** Kokosnussraspel
- 100 g** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 948** kcal
- 41 g** Eiweiss
- 36 g** Kohlenhydrate
- 69 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

**9 von 10 Mastpoulets haben einen Wintergarten.**

Auch das gehört zum Programm BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltung).

## Zubereitung

- 1** Wasser aufkochen. Glasnudeln in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergiessen. 10 Minuten quellen lassen, dann in ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

- 2 Kohlrabi und Rüeblī schälen und mit der Röstiraffel reiben. Gurke waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls mit der Röstiraffel reiben.
- 3 Chili fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Koriander hacken.
- 4 Den Saft der Limetten auspressen und mit Öl, Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten beifügen und mischen.
- 5 Ingwer schälen und fein reiben. Eier und Ingwer in einem tiefen Teller verquirlen. Maizena und Kokosraspel je auf einen flachen Teller geben. Das Pouletfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst im Maizena wenden, anschliessend durch das Ei ziehen und zuletzt in den Kokosraspeln wälzen. Dabei die Panade gut festdrücken.
- 6 Öl in der Pfanne erhitzen. Pouletstücke auf jeder Seite etwa 5?6 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

**Tipp**

Anstelle von Ingwer lässt sich die Eimasse auch mit einem Currypulver würzen.