
Coxinha de Frango

Coxinha de Frango - übersetzt wird es Hühnerschenkelchen genannt, man findet Coxinhas in ganz Brasilien in diversen Bars, Kneipen oder manchmal auch bei Straßenverkäufer. Mit Coxinhas wird oft der kleine Hunger gestillt, aber auch sehr oft bei Festen, Partys und Veranstaltungen gerne den Gästen als kleinen Happen gereicht.

Zutaten:

Brühe:

- Ein Huhn (1,5 kg) das in 4 Teile geteilt wird
- 3 Liter Wasser
- 1 große Zwiebel die ebenfalls in 4 Teile geteilt wird
- Salz und weißer Pfeffer

Füllung:

- 3 Knoblauchzehen (klein gehackt)
- 1 Zwiebel, die ebenfalls kleingehackt wird
- 2 Suppenlöffel Butter
- 2 geschälte Tomaten, wobei die Kerne entfernt werden müssen
- Oregano, Schnittlauch, Petersilie und Salz zum Würzen



Teig:

- 6 Teetassen Mehl (etwa 720g)
- 2 Teetassen Bröseln (etwa 360g)
- Milch und Öl.

Zubereitung:

Brühe: Alle Zutaten aufs Feuer stellen. Nachdem es zum Kochen begonnen hat, wird es noch 50 Minuten weitergekocht. Danach wird das Huhn rausgenommen, von Haut und Knochen befreit und das Fleisch am besten mit einer Gabel in Form von Fasern zerteilt und die Zwiebel darunter gemischt. Die Brühe wird durchgeseiht und etwa 2 Liter davon für den Teig zur Seite gestellt.

Füllung: Die Zwiebel und der Knoblauch wird in der Butter angeröstet. Gib dann die Tomate, den Oreganon und die Zwiebel dazu und koche es bis sich die Tomate langsam auflöst. Danach gib das Huhn und die restlichen Gewürze dazu, misch es ein paar mal unter ständigen Rühren gut durch und zum Schluss kommt noch der Schnittlauch dazu.

Teig: Leere die Brühe in einen Topf und bring diesen zum Kochen. Während dem Kochen füge langsam bei ständigen und schnellen Rühren das Mehl dazu. Rühre dann immer schneller und lass es für ca. 10 Minuten weiter kochen bis der Teig sich vom Topf löst.

Zubereitung komplett: Lass nun den Teig ein wenig auskühlen und fang dann damit an diesen wie Knödeln mit der Füllung zu füllen, achte darauf, dass du die Form der Coxinha, wie auf dem Foto dargestellt, in etwa einhältst. Und dann in etwas Milch schwenken und im Anschluss mit Bröseln überziehen und ab ins heiße Öl zum rausbacken. Man kann die gefüllten Coxinhas, bevor man sie fertigstellt, auch als Teig einfrieren. Wenn man diese dann zu einem späteren Zeitpunkt aus der Tiefkühltruhe nimmt, kann man sie sofort im heißen Öl rausbacken.