

Frittierte Rindfleisch-Kroketten

375 g Rinderfilet	4 Wasserkastanien in Streifen	150 g Schinken in Streifen
1 Stengel Grünkohl	1 EL Reiswein	1 TL Salz
375 g Hühnerfleisch	1/2 Ei	1 EL Maisstärke
Salz	Korianderstengel	
Panade:		
60 g Mehl	1 Ei, verschlagen	125 g Semmelbrösel
Öl		

Das Filet in lange dünne Scheiben schneiden und diese mit der Seite einer Hackmesser Klinge vorsichtig flachklopfen.

Die in Streifen geschnittenen Zutaten mit Reiswein und Salz würzen.

Das Hühnerfleisch fein zerkleinern und mit dem halben Ei, der Maisstärke und einer Prise Salz vermischen.

In die Mitte jedes Filetstücks einige der Zutatenstreifen legen und das Fleisch aufrollen. Jede Rolle dünn mit Hühnerfleischmasse überziehen, mit Mehl bestäuben, in das geschlagene Ei tauchen und in den Semmelbröseln wenden.

Das Öl in einem großen Wok erhitzen und die Kroketten in mehreren Portionen fritieren, bis sie gar und goldbraun sind. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Die Kroketten auf einem Bett aus fritierten Kohlblättern anrichten oder frische Korianderzweige um sie herumlegen und sofort servieren.

Chinesisch am 14. Februar 2020