

PLÄTZLI À LA MINUTE

im Kokosmantel mit Ananas - Chutney

Chutney

- 1 grosse frische Ananas
 - 10 g frischer Ingwer
 - 1 El weisse Pfefferkörner
 - 1 Sternanis
 - 2 Nelken
 - 1 El Senfkörner
 - 1 dl Weissweinessig
 - 100 g Zucker
 - 10 g Salz
 - 1 El Speisestärke
 - nach Belieben etwas fein geschnittenen Chili
-
- 4 Plätzli à la minute
 - **Fleischgewürz**
 - 50 g Mehl
 - 1 Ei
 - 100 g Kokosflocken
 - 2 El Kokosfett



- Für das Chutney Ananas vierteln, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken.
 - Pfefferkörner mit einem Pfannenboden zerdrücken und zusammen mit dem Sternanis, den Nelken und den Senfkörnern in ein Stoffsäckchen geben und zusammenbinden.
 - Essig, Zucker und Salz aufkochen. Ananasstücke, Ingwer und das Gewürzsäckchen dazugeben und alles knapp weichkochen. Gewürzsäckchen entfernen.
 - Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und in den Ananassud einrühren, kurz aufkochen. Noch heiss in kleine Gläser füllen und gut verschliessen.
-
- Plätzli würzen, erst im Mehl, dann im verklopften Ei und schliesslich in den Kokosflocken wenden und die Panade gut andrücken.
 - Im nicht zu heissem Kokosfett beidseitig je etwa 2 Minuten goldgelb braten.
 - Plätzli zusammen mit dem Chutney auf Tellern anrichten.

Dazu passen

Basmati- oder Langkornreis.

Hinweis

Anstelle von Ananas kann auch Mango für das Chutney verwendet werden.
Im Kühlschrank ist das Chutney einen Monat lang haltbar.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.