



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 27.02.2010

Curry-Kroepoek-Crevetten



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

- 100 g Kroepoek (nicht ausgebackene Crevettenchips, aus dem Asia-Shop)
- 2 Eiweiss
- 4 lange Zitronengrasstängel
- 12 grosse Crevetten roh
- Salz
- ca. 1 EL Currypulver
- 450 g Kokosfett

Zubereitung

1. Kroepoek im Cutter zerkleinern. Eiweiss verquirlen. Von den Zitronengrasstängeln sorgfältig je 4 Blätter ablösen. Grosse Blätter falls nötig längs halbieren. Crevetten mit je 1 Zitronengrasblatt durchstechen. Falls nötig die Zitronengrasblätter an einen Holzspieß pressen und damit durch die Crevetten stechen. Auf einer Seite einen Knoten in die Zitronengrasblätter knüpfen und die Crevetten bis zum Knoten schieben.

2. Crevetten salzen und mit Currypulver würzen. Durchs Eiweiss ziehen und mit Kroepoekbröseln panieren. Kokosfett in der Friteuse oder einem Wok auf 160 °C erhitzen. Die Curry- Kroepoek-Crevetten ca. 3 Minuten frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Nährwerte pro Person

850 kJ | 200 kcal | Fett: 12 g | Eiweiss: 21 g | Kohlenhydrate: 2 g

[Rezepte suchen »](#)

Content by **saisonné**küche



DAS REZEPT VOM MONTAG, 08.03.2010

Wildreis-Gemüse-Gratin

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SONNTAG, 07.03.2010

Hackfleischwähe

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 06.03.2010

Mini-Orangen-Cupcakes mit Schokoladenhaube

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM FREITAG, 05.03.2010

Petersilien-Risotto mit Fonduta

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 04.03.2010

Blumenkohlsalat mit Kichererbsen

[Rezept lesen](#)