Hühnerkroketten
Croquettes de poulet

Croquettes de Poulet sind ein beliebtes Gericht aus dem Senegal, das aus frittierten Hähnchenbällchen besteht. Diese Bällchen sind außen knusprig und innen saftig und werden oft als Vorspeise oder Snack serviert.
Diese Croquettes sind perfekt als Fingerfood oder als Teil eines größeren Essens.

Herkunft: Senegal
Kategorie: Vorspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Huhn
4 EL Sesamöl
2 Zwiebel(n)
150 g Karotte(n)
1 TL Wacholderbeeren
150 g Sesamsamen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
12 Weinblätter
80 g Butter
40 g Mandeln
80 g Zitronenmelisse
0.125 Liter Sahne

Vorbereitung

Das Huhn vollständig von Haut und Knochen befreien und das Hühnerfleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Mandeln hacken, Zitronenmelisse waschen, abtupfen und fein hacken. Die Weinblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren.

Zubereitung

Haut und Knochen vom Huhn in 1 EL Sesamöl anbraten, Zwiebeln, Karottenscheiben und Wacholderbeeren zugeben, etwas Wasser aufgießen und zu einem kräftigen Fond verkochen. Die Sesamsamen in wenig Öl goldgelb rösten. Die Hühnerfleischmasse mit 50 g des Samens verkneten, salzen, pfeffern, kleine Laibchen formen und in einem Löffel Sesamöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen, im restlichen Sesamsamen wenden und in die blanchierten Weinblätter einhüllen. Die umhüllten Laibchen auf ein gebuttertes Backblech legen und 30 Minuten bei 220 Grad im Backofen garen. Bei Bedarf etwa Wasser zugießen. Für die Sauce Wenig Öl erhitzen, die Mandeln und die restlichen Sesamsamen leicht anbräunen, die Zitronenmelisse beigeben und mit dem Fond aus den Knochen ablöschen. Sahne zufügen und zu einer sämigen Sauce verkochen. Die Sauce in eine flache Schüssel gießen und die Laibchen einlegen. In Senegal serviert man dazu kleine Hirsekuchen. Es passt auch Polenta dazu.

© 2026 coquina.de