

Dürüm Falafel

von Julian Oester

Mengen für 10 Personen

Dürüm mit gekauftem Fladenbrot aus CC.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/3224891479803033/Gefluegel-Dueruem.html?portionen=50>

Tags: Schwierig

Ausrüstung: Abtropfsieb, Fleischmesser, Backblech, Bactrennpapier, Sparschäler

250 g Jogurt	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
100 g Ketchup	75g = 4 Esslöffel
5.0 ml Zitronensaft	
100 g Zwiebel	
1.0 Stück Salat	
3.0 Stück Tomaten	
250 g Mais	
300 g Gurken	
20 Stück türkisches Fladenbrot	
1.0 kg Falafel	Siehe Verpackungsbeilage: 12 Ballen: 1. Inhalt von einem Beutel mit 100ml kalten Wasser mischen. Nach 10 Minuten Abwarten, mit feuchten Händen ca. 1,5cm kleine Ballen formen. 2. In einer Pfanne 1,5cm tief Öl auf 180°C erhitzen. 3. Für 2 Minuten die Ballen goldbraun frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
1.5 kg Rübli	
5.0 g Chilischoten	
300 g Grillkäse (Halloumi)	

Fleisch in feine Streifen schneiden, würzen und mit Öl scharf anbraten.

Fladenbrot im Backofen/Pfanne auf erwärmen

Gemüse schneiden und in kleinen Schalen vorbereiten

Saucen: Aus Jogurt und Knoblauch sauche machen/ Aus Mayo und Ketchup, Jogurt Sauce machen.

Finito, hau ihne!