

Dürüm Falafel

von Julian Oester

Mengen für 100 Personen

Dürüm mit gekauftem Fladenbrot aus CC.

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

Tags: Schwierig

Ausrüstung: Backblech, Abtropfsieb, Bactrennpapier, Fleischmesser, Sparschäler

2.5 kg Jogurt	
30 Stück Knoblauchzehen	
10 Tube(265g) Mayonnaise	
1.0 kg Ketchup	75g = 4 Esslöffel
5 cl Zitronensaft	
1.0 kg Zwiebel	
10 Stück Salat	
30 Stück Tomaten	
2.5 kg Mais	
3 kg Gurken	
200 Stück türkisches Fladenbrot	
10 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.
15 kg Rübli	
50 g Chilischoten	
3.0 kg 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

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

Finito, hau ihne!