

Dürüm Falafel

von Julian Oester

Mengen für 32 Personen

Dürüm mit gekauftem Fladenbrot aus CC.

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

Tags: Schwierig

Ausrüstung: Fleischmesser, Backtrennpapier, Backblech, Abtropfsieb, Sparschäler

800 g Jogurt	
9.6 Stück Knoblauchzehen	
3.2 Tube(265g) Mayonnaise	
320 g Ketchup	75g = 4 Esslöffel
1.6 cl Zitronensaft	
320 g Zwiebel	
3.2 Stück Salat	
9.6 Stück Tomaten	
800 g Mais	
960 g Gurken	
64 Stück türkisches Fladenbrot	
3.2 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.
4.8 kg Rüeblli	
16 g Chilischoten	
960 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

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

Finito, hau ihne!