

Dürüm vegi 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: Sparschäler, Backblech, Fleischmesser, Backtrennpapier, Abtropfsieb

150 g Jogurt	
2.0 Tube(265g) Mayonnaise	
100 g Ketchup	75g = 4 Esslöffel
5.0 ml Zitronensaft	
20 Stück Pepperoni	
100 g Zwiebel	
1.0 Stück Salat	
3.0 Stück Tomaten	
250 g Mais	
300 g Gurken	
20 Stück türkisches Fladenbrot	
450 g 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.
1.25 kg Hackfleisch	1. Zwiebel schälen, fein hacken, Petersilie fein schneiden. 2. Hackfleisch, Bort-Krümel, Zwiebeln und Petersilie in eine Schüssel geben. 3. Ei begeben, würzen, von Hand solange kneten, bis eine kompakte Masse entsteht. 4. Kleine Bällchen formen. 5. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Bällchen von allen Seiten je ca. 5 Min. braten. Oder in Öl von Falafel in einer Pfanne für 3-5 Minuten die Ballen frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
400 g Zwiebel	ca. 2,5 Stk
5.0 g Petersilie, frische	ca. 1/4 vom Bund
60 g Brot	Zu Krümel verarbeiten --> 40g = 1 Scheibe Brot = ca. 3 Esslöffel Krümel (wenn möglich trocken)
2.0 Stück Eier	
2.5 TL Salz	
2.0 g Pfeffer	4g = 1TL Nach Ermessen anpassen
7.0 g Paprika	7g = 1TL Nach Ermessen anpassen

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!