

Falafel

von schiggy

Mengen für 53 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

5.3 kg Kichererbsen	Kichererbsen mindestens zwölf Stunden einweichen, dabei einmal das Wasser wechseln. Die Kichererbsen gut durchspülen und mit der feinsten Scheibe des Fleischwolfs hacken.
795 g Zwiebeln	
10.6 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben
1.06 kg Brot	trockenes Weißbrot durch den Fleischwolf geben
10.6 Stück Zitronen	Saft zur Masse geben
1.06 kg Mehl	
53 g Backpulver	Mehl und Backpulver auf die Masse geben und den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser dazu geben
26.5 g Kümmel	Kreuzkümmel
26.5 g Cayennepfeffer	
26.5 g Koriander	
265 g Petersilie, frische	gehackt

Kleine Bällchen formen, auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen. Die Bällchen mit Sonnenblumenöl einpinseln. Bei 200 Grad 15 Minuten im Herd backen, bis sie goldbraun sind.