

# Falafel aus dem Fleischwolf

von Smurf

Mengen für 10 Personen

500 g Kichererbsen	Abtropfen lassen und in einer Schüssel zerstampfen.
250 g Zwiebel	Häckseln und dazugeben.
2.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen, dazugeben.
2.0 Bund Peterli	
25 g Koriander	
2.5 TL Kreuzkümmel	
2.0 TL Salz	
50 g Streuwürze	Wenn vorhanden, eignet sich Streumi Marinade für einen kräftigeren Geschmack. Muss aber nicht sein.
2.5 cl Zitronensaft	
3 cl Sojasauce	
10 g Maisstärke/Maizena	
1.5 TL Backpulver	Alles vermischen und anschliessend durch einen Fleischwolf lassen. Für feinere Ergebnisse einfach mehrmals wiederholen.

Danach ca. 15 Minuten ruhen lassen an einem kühlen Ort.

Von Hand baumnussgrosse Kugeln formen, gut zusammenpressen. Reichlich Öl in Pfanne erhitzen. Falafel darin ca. 5 Minuten frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.