

# Falafel aus dem Fleischwolf

von Smurf

Mengen für 55 Personen

2.75 kg Kichererbsen	Abtropfen lassen und in einer Schüssel zerstampfen.
1.38 kg Zwiebel	Häckseln und dazugeben.
13.8 Stück Knoblauchzehen	Pressen, dazugeben.
11 Bund Peterli	
138 g Koriander	
13.8 TL Kreuzkümmel	
11 TL Salz	
275 g Streuwürze	Wenn vorhanden, eignet sich Streumi Marinade für einen kräftigeren Geschmack. Muss aber nicht sein.
1.38 dl Zitronensaft	
1.65 dl Sojasauce	
55 g Maisstärke/Maizena	
8.25 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 Haushaltpapier abtropfen lassen.