Falafel mit Jogurt- und Cocktailsauce und Fladenbrot Möbe von Tibor Fiechter

Mengen für 60 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

3.6 kg Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgiessen, abspülen und abtropfen. Info: Man kann auch Kichererbsen Mehl nehmen, einfach ca. 20% weniger als das Gewicht von ganzen Kichererbsen.
120 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
18 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
30 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
18 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
60 g Paniermehl	
60 g Mehl	
60 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.
60 g Pfeffer	
1.8 Liter Frittieröl	Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Aus der Falafel-Masse ein Probebällchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.
60 g Minze (frisch)	Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Jogurt verrühren.
6.0 Tube(265g) Mayonnaise	Für Cocktail
1.2 kg Ketchup	Für Cocktail
3 kg Jogurt	
60 g Pfeffer	würzen
6.0 dl Zitronensaft	dazugeben
60 g Honig	dazugeben
60 g Salz	würzen
120 Stück türkisches Fladenbrot	Beliebiges Fladenbrot, je nach Grösse weniger oder mehr einkaufen z.B. M-Budget
600 g Zwiebel	halbieren und fein schneiden
1200 kg Tomaten	klein schneiden
1.2 kg Eisbergsalat	fein schneiden