

Falafel_Rinau von Marc Frey

Mengen für 15 Personen

Falafel zu Döner

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15291/falafel?startAuto1=0&menge=15>

Tags: Einfach

Gewürze: Kurkuma, Kreuzkümel

Ausrüstung: Dosenöffner

900 g Kichererbsen

12 Stück Knoblauchzehen

150 g Chilischoten

150 g Weismehl

75 g Backpulver

4.5 TL Salz

4.5 Bund Peterli glatte Petersilie

Kichererbsen in eine Schüssel geben, mit Wasser auffüllen und ca. 12 Stunden einweichen.

Kichererbsen abtropfen und im Cutter fein mahlen.

Knoblauch pressen, Chili entkernen und fein hacken, Koriander fein schneiden, zu den Kichererbsen geben.

Mehl und alle restlichen Zutaten begeben, Masse von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

Falafel formen

Masse zu ca. 18 baumnussgrossen Kugeln formen.

Frittieren

Bratpfanne bis Höhe mit Öl füllen, auf ca. 180 Grad erhitzen. Kugeln portionenweise mit einer Schaumkelle hineingeben, ca. 3 Min. frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.