Falafel_Rinau von Marc Frey

Mengen für 7 Personen
Falafel zu Döner

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/15291/falafel?startAuto1=0&menge=15
Tags: Einfach
Gewürze: Kreuzkümel, Kurkuma
Ausrüstung: Dosenöffner

420 g Kichererbsen	
5.6 Stück Knoblauchzehen	
70 g Chilischoten	
70 g Weissmehl	
35 g Backpulver	
2.1 TL Salz	
2.1 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 beigeben, Masse von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.
Falafel formen
Masse zu ca. 18 baumnussgrossen Kugeln formen.
Frittieren
Brattopf bis Höhe mit Öl füllen, auf ca. 180 Grad erhitzen. Kugeln portionenweise mit einer Schaumkelle hineingeben, ca. 3 Min. frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.