Falavel von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_NSXX040301_0056A-40-de?ps=10
Gewürze: Paprika, Koriander

375 g Kichererbsen	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
75 g Peterli	
* 3 g Backpulver	
3 dl Öl	Zum Fritieren

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Kichererbsen ca. 12 Std. einweichen, abtropfen, im Cutter fein hacken, in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, beigeben. Von der Petersilie Blätter abzupfen, mit Koriander grob schneiden, in die Schüssel geben, Masse würzen, mischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. stehen lassen.
Backpulver daruntermischen, Masse kneten. Formen: Masse mit nassen Händen zu baumnussgrossen Kugeln formen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 Std. trocknen.
Frittieren: Öl auf ca. 180 Grad erhitzen. Kugeln portionenweise ca. 3 Min. frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.

Zusatzinformationen
Hinweis: gekochte Kichererbsen (auch aus der Dose) verlieren ihre Bindefähigkeit, die Kugeln zerfallen beim Frittieren.
Lässt sich vorbereiten: Falafel 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren