



# Falavel

von Samuel Wüest

Mengen für 35 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_NSXX040301\\_0056A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_NSXX040301_0056A-40-de?ps=10)

Gewürze: Koriander, Paprika

1.31 kg Kichererbsen

8.75 Stück Zwiebeln

8.75 Stück Knoblauchzehen

263 g Peterli

3.5 TL Backpulver

1.05 Liter Öl Zum Fritieren

Kichererbsen ca. 12 Std. einweichen, abtropfen, im Cutter fein hacken, in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, begeben. 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 Haushaltspapier 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