

Kochen

Shiba (Shmaila Ullah)

Dienstag, 21.11.2023

Knusprige Gemüsehäppchen (Pakora) mit Kartoffeln und Zwiebeln Für 4 Personen

Zutaten

4 Kartoffeln, mittelgroß, festkochend
oder vorwiegend festkochend
100 g Spinat, frisch
2 Zwiebeln, mittelgroß
1 Bund Koriander oder Petersilie
1 TL Chilipulver
1 TL Garam Masala oder Currypulver
0,5 TL Kreuzkümmel
1 TL Korianderpulver
4 EL Bockshornklee, getrocknet,
alternativ Fenchel- oder Senfsamen
Etwas Salz
300 g Kichererbsenmehl, ca.
500 ml Pflanzenöl, zum Frittieren

Außerdem

2 TL Thymian, getrocknet oder Ajwain (Asialaden)



Zubereitung

1. Kartoffeln, Spinat und Zwiebeln, putzen bzw. schälen, abbrausen und trocknen.
2. Kartoffeln in dünne Streifen schneiden oder grob hobeln. Zwiebeln ebenfalls in feine Streifen schneiden. Spinatblätter grob schneiden. Koriander ebenfalls fein schneiden.
3. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Mit den Gewürzen und Kichererbsenmehl gut mischen und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen (das Gemüse sollte danach etwas Flüssigkeit abgegeben haben).
4. Danach nochmal alles mischen, bis eine klebrige, zusammenhängende Konsistenz entsteht. Falls der Teig zu flüssig sein sollte, nochmal etwas Kichererbsenmehl zugeben, ist er zu fest, noch etwas Wasser zugeben.
5. Die Masse mit getrockneten Thymian bestreuen.
6. Das Öl ca. 2-3 cm hoch, in einem Topf erhitzen (ca. 190 Grad, Küchenthermometer oder Holzstäbchentest, wenn sich Blasen am Holzstäbchen bilden, dann ist das Fett heiß genug).
7. Aus der Masse mit 2 Esslöffeln etwas von der Masse abnehmen und ins heiße Öl geben. Die Häppchen darin ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß genießen.

Tipp: Traditionell werden ein Joghurt-Dip mit Minze, Ketchup oder Chili-Soße dazu serviert.

Joghurt Dip: 1-2 Becher Joghurt mit 0,5 Bund fein geschnittener Minze verrühren (noch feiner wird der Dip, wenn die Minze vorab fein püriert und dann mit dem Joghurt gemischt wird). Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas abgeriebener Zitronenschale würzen.

Ajwain oder Ajwan ist eine Art Kümmel und wird Königskümmel genannt. Das Aroma ähnelt getrocknetem Thymian