

Falafel

von schiggy

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

4.0 kg Kichererbsen	Kichererbsen mindestens zwölf Stunden einweichen, dabei einmal das Wasser wechseln. Die Kichererbsen gut durchspülen und mit der feinsten Scheibe des Fleischwolfs hacken.
600 g Zwiebeln	
8.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben
800 g Brot	trockenes Weißbrot durch den Fleischwolf geben
8.0 Stück Zitronen	Saft zur Masse geben
800 g Mehl	
40 g Backpulver	Mehl und Backpulver auf die Masse geben und den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser dazu geben
20 g Kümmel	Kreuzkümmel
20 g Cayennepfeffer	
20 g Koriander	
200 g Petersilie, frische	gehackt

Kleine Bällchen formen, auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen. Die Bällchen mit Sonnenblumenöl einpinseln. Bei 200 Grad 15 Minuten im Herd backen, bis sie goldbraun sind.