

Falafel mit Joghurtsauce und Fladenbrot (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 30 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

1.8 kg Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen.
60 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
9.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
15 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
7.5 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
30 g Paniermehl	
30 g Mehl	
30 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümel würzen.
30 g Pfeffer	
3.0 Liter Frittieröl	Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Aus der Falafel-Masse ein Probestückchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.
30 g Minze (frisch)	Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Joghurt verrühren.
1.5 kg Joghurt	
30 g Pfeffer	würzen
3.0 dl Zitronensaft	dazugeben
45 Stück türkisches Fladenbrot	Fladenbrot:
30 g Honig	dazugeben
30 g Salz	würzen