

Falafel mit Joghurtsauce und Fladenbrot (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 55 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

3.3 kg Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgiessen, abspülen und abtropfen.
110 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
16.5 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
27.5 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
13.8 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
55 g Paniermehl	
55 g Mehl	
55 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümel würzen.
55 g Pfeffer	
5.5 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.
55 g Minze (frisch)	Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Jogurt verrühren.
2.75 kg Joghurt	
55 g Pfeffer	würzen
5.5 dl Zitronensaft	dazugeben
82.5 Stück türkisches Fladenbrot	Fladenbrot:
55 g Honig	dazugeben
55 g Salz	würzen