

Gemüse Pakora (frittierte indische Leckereien) von

André Marty

Mengen für 50 Personen

10 g Peperonchini	2 Stück Peperoncini entkernen und in feine Streifen schneiden.
250 g Ingwer	Ingwer Schälen und fein würfeln
5.0 kg Minze (frisch)	
5.0 kg Koriander	Koriander und Minze abzupfen und grob hacken. (Achtung, Koriander mögen nicht alle, ev. 2 Varianten anbieten, mit und ohne Koriander)
1.0 kg Nature Joghurt	Joghurt mit den Peperoncini, Ingwer und Kräutern pürieren (Mixer)
5.0 TL Kreuzkümmel	Gemahlener Kreuzkümmel zugeben
5.0 TL Salz	
5.0 g Zucker	Mit Salz und Zucker abschmecken, so dass eine leichte Süsse spürbar ist.
2 kg Kichererbsen	Kichererbsenmehl!!!
5.0 TL Salz	
2.5 Liter Wasser	Kichererbsenmehl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verrühren, der in der Konsistenz an einen dicklichen Omelettenteig erinnert.
5.0 Stück Rübli	
250 g Broccoli	
250 g Blumenkohl	
5.0 Stück Zucchetti	Gemüse entweder in den Teig raffeln und gut durchmischen oder Stücke in den Teig tunken und dann frittieren.
5.0 Liter Frittieröl	In einer grossen Pfanne erhitzen. Den Teig noch einmal gut durchrühren und dann portionenweise ins heisse Öl geben (1 gefüllter Esslöffel pro Portion). Die fertigen Pakoras (knusprig braun) mit einer Schaumkelle herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier abtropfen lassen. Zusammen mit der Minzsauce servieren.