

Alu Pakora

(Lieblingsrezept von Prasad Bharanya aus Gümligen BE, «Blickwechsel»-Wirt auf Radio SRF 1)

Zutaten: (4 Personen)

Alu Pakora

- 450 g mehlig kochende Kartoffeln
- 75 g Kichererbsenmehl
- 40 g Maizena
- 1 TL Fenchelsamen
- 3 grüne Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Salz

Joghurtsauce

- 200 g griechischer Joghurt
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL frischer Koriander, gehackt
- 1 TL frische Minze, gehackt

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden (wie Chips). In einer Schüssel Kichererbsenmehl, Maizena und Fenchelsamen mischen. Die fein gehackten Chilischoten dazugeben. Salz und Wasser (ca. 200 ml) dazugeben und zu einem dicken Teig verrühren (wie Omelettenteig).

In einem weiten Topf das Öl erhitzen. Das Öl ist dann heiss genug, wenn Bläschen aufsteigen, sobald man einen holzigen Kochlöffel ins heisse Öl hält. Nun die vorbereiteten Kartoffelscheiben einzeln durch den Teig ziehen und im heissen Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Joghurtsauce die entsprechenden Zutaten miteinander verrühren und abschmecken. Die warmen Pakoras zusammen mit der Joghurtsauce servieren.
