Pakoras (Frittierte Gemüsebisse)

Die Pakoras (frittierte Gemüsebisse) kann man nach Belieben formen. Ein tolles Rezept aus der asiatischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

500 g	Gemüse (nach Wahl)
1 Stk.	Knoblauchzehe
180 g	Kichererbsenmehl
180 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
2 TL	Garam Masala
2 TL	Salz
0.5 TL	Kurkumapulver
0.5 TL	Chilipulver
200 ml	Wasser
200 ml	Öl

Zubereitung

1. Das Gemüse für die **Pakoras (frittierte Gemüsebisse)** je nach Sorte putzen, schälen, entkernen. Anschließend kleinwürfelig schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. Das Weizenmehl in eine Schüssel geben, Backpulver zufügen und vermischen. Anschließend Garam Masala, Kichererbsenmehl, Kurkuma, Chilipulver und Salz ebenfalls zufügen und alles gründlich mischen. Nach und nach Wasser einrühren, bis ein zähflüssiger, gleichmäßiger Teig ohne Klumpen entsteht. Zum Schluss den gehackten Knoblauch untermischen.

3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsplatte kräftig abschlagen, damit keine

Luftblasen zurückbleiben. Wieder in die Schüssel legen, abdecken und eine halbe Stunde warm aufgehen lassen. Sodann erneut abschlagen. Die Gemüsewürfel untermischen.

4. Eine große, tiefe Pfanne mit viel Öl erhitzen. Den Teig portionsweise darin frittieren. Dazu nach Belieben Dreiecke formen: Reichlich Teig mit einem Esslöffel entnehmen, in das erhitzte Öl geben und mit einem weiteren Löffel dreieckig formen. Oder kleine Kugeln herstellen: Mit einem kleinen Löffel Teig entnehmen, in das Fett geben und mit Hilfe eines weiteren Kaffeelöffels die Pakoras rund formen.

5. Goldgelb frittieren lassen, mit einem Schaumlöffel herausheben und zum Abtropfen auf Küchenkrepp geben und rasch anrichten.

Tipp

Zu den Pakoras (frittierte Gemüsebisse) passen bunte Salate oder Rohkost.