

Pani Puri

Ein leckeres, vielseitiges Rezept aus der indischen Küche: Pani Puri, der perfekte Snack für Partys oder einfach zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 g	Grieß
3 EL	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Wasser (zum Kneten)
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die Pani Puri zuerst das Mehl mit Backpulver, Grieß und Salz in eine große Schüssel füllen und mit dem Schneebesen gründlich durchrühren. Nach und nach Wasser zugeben und mit den Händen verkneten, bis sich ein fester, gleichmäßiger Teig bildet. Den Teig zu einer Kugel formen. Sollte er sich nicht rollen lassen, ist er zu trocken und braucht mehr Wasser. Die Teigkugel mit einem feuchten Baumwolltuch bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit das Tuch entfernen und den Teig noch einmal durchkneten. Vom Teig ein Stück abnehmen, den restlichen Teig wieder mit einem feuchten Tuch abdecken. Aus dem abgenommenen Teigstück eine Kugel formen, diese sehr dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glas (Durchmesser zirka 5 Zentimeter) Kreise ausstechen. Die Kreise auf eine große Platte setzen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
3. Mit dem restlichen Teig in gleicher Weise verfahren. Die ausgestochenen Kreise immer schnell mit auf die Platte setzen und das feuchte Tuch wieder darüber ausbreiten. Wenn alle Kreise ausgestochen sind, diese jeweils zu kleinen, flachen Kugeln formen. Die fertigen

Kugeln wiederum mit einem feuchten Tuch bedecken.

4. Das Öl in einem Wok oder einer hohen Pfanne auf 175 bis 180 Grad erhitzen. Die Teigkugeln hineingeben und goldbraun frittieren, umdrehen und auch die andere Seite ausbacken. Während des Frittierens gehen die Kugeln auf, eventuell ein wenig Druck mit einem Schaumlöffel ausüben, wenn sie nicht aufgehen.
5. Die fertigen Pani Puri herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß servieren oder in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren.

Tipp

Die Pani Puris kann man mit diversen Dips, Nudeln, Kartoffeln etc. anrichten, sodass jeder Gast sie nach Belieben selbst füllen kann.