Italienische Rezepte

Pikante Pakora Vorspeise Italienisch

Gattung: Exotisch, Italien, Kalt, Vorspeise

Für Den Teig

125 g Mehl 1/4 Teel. Kurkuma; gemahlen

125 g Kichererbsenmehl 1 Teel. Rosenpaprika 1 Teel. Salz Koriander, frisch

Teel. Kreuzkümmel; gemahlen Wasser

l Teel. Koriander; gemahlen Öl zum frittieren

Für Die Füllung

250 g Kartoffeln, weich kochend oder, Aubergine oder

- oder Fleisch; nach Belieben oder 250 g Hühnerfleisch ohne Knochen Gemüse; nach Belieben

Das Mehl und das Kichererbsenmehl in eine hohe Schüssel sieben, Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, und Paprika zugeben und Mischen. Korianderblätter fein hacken und dazugeben. Dann das Ganze mit so viel Wasser aufrühren, bis ein flüssiger Teig entsteht... aber nicht zu flüssig. Das Ganze dann ca. 5 Minuten ziehen und quellen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Hühnerfleisch oder das Gemüse gewaschen und in mundgerechte Stücke zerkleinert. Man achte aber dabei darauf, das die einzelnen Stücke nicht zu dick werden, da die Pakora ansonsten nicht ganz gar werden! Das Fleisch oder Gemüse zu dem Teig geben und gut vermischen, so das alle Stücke gleichmäßig vom Teig bedeckt sind. Das Ganze noch mal ca. 10-20 min. ziehen lassen.

Dann eine grosse Pfanne mit Öl ausgiessen, evtl. kann man auch einen Frittiereinsatz nehmen.

Das Öl gut erhitzen. Dann mit einem Löffel die mit Teig bedeckten Stücke einzeln in die Pfanne/Fritiereinsatz legen und ein oder zweimal wenden.

Die Pakora sind meistens gar, wenn die Teigränder eine bräunliche Farbe haben und der Rest knuspriggoldgelb aussieht. Auf ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Rost austropfen und auskühlen lassen.