Champignon-Pakoras mit Knoblauch
Lasaá¹a dē nāla pakauá¹ē

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
175 g Kichererbsenmehl
½ TL Salz
¼ TL Backpulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Madras Chilipulver
200 ml Wasser
1 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
500 ml Öl zum Frittieren
500 g Champignons
Zum Garnieren
1 Zitrone(n)
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung
Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zitrone in Spalten schneiden, den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Das Mehl, Salz, Backpulver, Kreuzkümmel und Chilipulver in eine Schüssel geben und gründlich vermengen. Eine Mulde in die Mitte drücken und nach und nach das Wasser unterrühren, bis ein Teig entsteht. Den Knoblauch und die Zwiebel unter den Teig heben und die Mischung 10 Minuten ziehen lassen. Einen Frittiertopf zu einem Drittel mit Pflanzenöl füllen, und diesen erhitzen auf 180° C, oder bis ein Würfel Brot vom Vortag innerhalb von 30 Sekunden braun wird. Das Frittiersieb in das heiße Öl hinab lassen. In der Zwischenzeit die Champignons in den Teig geben und unterrühren, bis sie gleichmäßig mit Teig überzogen sind. Jeweils einige Champignons aus dem Teig nehmen und in das heiße Öl tauchen. Etwa 2 Minuten frittieren oder bis sie goldbraun gebacken sind. Mit einem Schöpflöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, während die übrigen Champignons in gleicher Art portionsweise gebacken werden. Mit grobem Salz bestreuen und mit Zitronenscheiben und Korianderblättern garnieren. Heiß servieren. Ganze weiße Champignons werden in gewürzter Knoblauchbutter gewälzt und anschließend in Frittieröl goldbraun gebacken.

© 2024 coquina.de