

Chicken pakora

Zutaten:

125 gr Kichererbsenmehl
200 gr Mundgerechte Pouletbrust-Stücke
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
4 TL Garam Masala
4 TL Korriandersamen zerdrückt
3 TL Salz (je nach Geschmack)
3 Suppenlöffel Natur Joghurt
1-2 Grüne Chillischoten (je nach geschmack)
1 Zwiebel
30g Frischer Koriander oder/und
2 Suppenlöffel getrockenete Methi (Bockshornklee-Blätter)

Zubereitung:

Zwiebel, frischen Koriander und Chillischoten klein schneiden. Zusammen mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit so viel Wasser aufrühren, bis ein flüssiger Teig entsteht. Mit dem Schwingbesen schlagen sie die Klumpen. Zum Schluss entsteht es eine dickflüssige Masse. Ca. 5 Minuten ziehen lassen und dann erneut rühren.

Mindestens 1 Liter Frittieröl in einer Pfanne mit hohen Rändern ausgiessen und gut erhitzen.

Ein Test – Pakora ist zu empfehlen. Der gehört dann ganz bestimmt Ihnen. 😊

Dann mit einem Löffel die mit Teig bedeckten Stücke einzeln nebeneinander in die Pfanne legen und mehrere Male wenden bis an den Teigrändern eine bräunliche Farbe entsteht und der Rest goldgelb aussieht. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Mit Pfefferminz Chutney, Tamarind Chutney oder mit Ketchup servieren.