

Aloo Tiki (indische Kartoffelplätzchen)

Indien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- 5 Esslöffel Kichererbsenmehl
- 1 daumengrosses Stück frischer Ingwer
- 2 Teelöffel Kreuzkümmel
- 2 Esslöffel Maizena (Stärkepulver)
- 1 Teelöffel Chilipulver (z.B. Piment d'Espelette)
- 2 handvoll frischer Koriander
- Salz
- Sonnenblumenöl

Vorbereitung:

- Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse in 2...4 Stücke schneiden. Im Salzwasser kochen bis sie weich sind (ca. 30 Minuten). Wenn die Kartoffeln beim reinstechen nicht mehr am Rüstmesser haften, sind sie gar.
- Dann in einer sehr grossen Schale mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Kichererbsenmehl in einer Bratpfanne ohne Fett ca. 3 Minuten rösten, bis es duftet, aber nichts anbrennt.
- Ingwer schälen und klein hacken, Koriander klein schneiden.
- In einer kleinen Schale eine Mischung herstellen aus: geröstetem Kichererbsenmehl, Koriander, Ingwer, Maizena-Pulver, Chilipulver, Kreuzkümmel und Salz.
- Die Mischung sehr gut unter das Kartoffelmus rühren.

Zubereitung:

- Aus der Masse von Hand ca. 12 Bällchen formen und zu Plätzchen platt drücken (Durchmesser ca. 7cm). Diese können zum Zwischenlagern auch in den Kühlschrank gelegt werden.
- Die Plätzchen in einer grossen Bratpfanne in viel Öl beidseitig leicht braun und knusprig braten. Lange aber nicht zu heiss braten! Min. 5 Minuten pro Seite.

Tipp:

- Als Snack oder als Beilage z.B. zu einem indischen Curry (statt Reis).

