

Der Geschmacksverstärker

Hannovers feine Kochschule

Aloo Bonda

Kartoffelbällchen in Kichererbsenteig

2 große Kartoffeln, fest kochend 1 Chilischote(n), grün, fein gehackt 1 EL Koriandergrün, gehackt 1 Tasse Kichererbsen, gemahlen ¼ TL Gewürzmischung (Garam Masala) ¼ TL Kurkuma Salz Chilipulver Öl, zum Frittieren

Die Kartoffeln kochen und dann mit der Hand zerbröseln, sie sollten allerdings noch kleinere Stückchen enthalten, also nicht so fein, wie man sie für Kartoffelbrei machen würde.

Dann das Salz, Chilipulver, grüne Chilis, Koriander und Garam Masala zu den Kartoffeln hinzufügen und gut mischen.

Das Kichererbsenmehl mit Salz, Cayennepfeffer und Kurkuma mischen und soviel Wasser hinzufügen, dass ein recht zäher dickflüssiger Teig entsteht.

Aus der Kartoffelmasse kleine Frikadellen formen, diese dann in den Teig tauchen und im heißen Öl anbraten, bis sie goldfarben sind.

Mit Chutneys servieren.