

Rezept

## Indische »Currywurst«

Ein Rezept von Indische »Currywurst«, am 24.04.2024

### Zutaten

<b>400 g</b> Kichererbsenmehl	<b>6 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Ajwain	<b>1 TL</b> Chilipulver
<b>1 TL</b> Salz	<b>1 TL</b> Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma	<b>1 TL</b> Garam Masala

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

### Zubereitung

1. Das Kichererbsenmehl in eine Schüssel geben. 3 EL Öl, Ajwain, Chilipulver und Salz dazugeben und mit wenig Wasser zu einem festen Teig verkneten.

---

2. Aus dem Kichererbsenteig beliebig große »Würstchen« formen.

---

3. In einem Topf 1 l Wasser zum Kochen bringen. Die Würstchen einlegen und darin 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Würstchen mit einem Schaumlöffel herausheben (das Kochwasser aufbewahren) und in Stücke schneiden.

---

4. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Kreuzkümmel darin 1 Min. anrösten, Kurkuma, Garam Masala und die Wurststücke hinzufügen und 1-2 Min. braten. Mit dem Kochwasser ablöschen und noch 2-3 Min. kochen lassen.