Rezept

Indische »Currywurst«

Ein Rezept von Indische »Currywurst«, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Kichererbsenmehl
1 TL	Ajwain
1 TL	Salz
	½ TL Kurkuma
6 EL	Öl
1 TL	Chilipulver
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	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.