

Rezept

Dishoom's Vada Pau

Ein Rezept von Dishoom's Vada Pau, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Kartoffeln	Salz
1 Bund Koriander	1 grüne Chilischote
1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)	1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Öl	1 TL schwarze Senfsamen (siehe Rezept-Tipp)
5 getrocknete Curryblätter	Kurkumapulver
gemahlener Koriander	Chat Masala
1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)	100 g Kichererbsenmehl
1 TL Backpulver	Chilipulver
Kurkumapulver	Salz
4 EL Öl zum Ausbacken	4 Hamburger-Brötchen
ca. 4 EL Chutney (mach Geschmack)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für die Kartoffelbällchen die Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser in ca. 8 Min. weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken.
2. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Chilischote putzen, dabei nach Belieben die scharfen Kerne entfernen, waschen, fein hacken und mit dem Koriander unter die Kartoffeln mischen.
3. Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken und mischen. Die Mischung mit einer Gabel oder im Mörser zerdrücken.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Senfsamen und Curryblätter darin kurz braten, bis die Senfkörner größer werden oder aufplatzen. Das Ingwer-Knoblauch-Mus und je 1 Prise der restlichen Gewürze unterrühren. 2 EL heißes Wasser angießen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Die Gewürzmischung mit etwas Salz unter die Kartoffelmasse heben. Die Kartoffelmasse mit angefeuchteten Händen zu vier Bällchen formen.
5. Für den Teig den Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Mehl, Backpulver, je 1 Prise Chili- und Kurkumapulver sowie etwas Salz mit 100 ml warmem Wasser zu einem nicht zu flüssigen Teig verrühren. Die Kartoffelbällchen im Teig wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Bällchen bei starker Hitze in ca. 5 Min. rundherum knusprig braten.

6. Die Brötchen toasten oder im Ofen erhitzen und quer halbieren. Die Hälften mit Chutney bestreichen, mit den Kartoffelbällchen belegen und zusammensetzen. Sofort servieren.