

Rezept

# Hähnchenpakora

Ein Rezept von Hähnchenpakora, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Kichererbsenmehl	Salz
<b>2 TL</b> Öl	<b>1 Bund</b> Minze
½ Bund Koriandergrün	<b>250 g</b> Joghurt
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	je 1 Prise Chilipulver und Zimtpulver
<b>600 g</b> Hähnchenbrustfilets	¾ l Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Das Kichererbsenmehl mit 1 TL Salz, Öl und ¼ l lauwarmem Wasser mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Beiseitestellen und 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für den Joghurt die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Den Joghurt mit Kreuzkümmel, Chili und Zimt verrühren, die Kräuter untermischen und salzen.
3. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, trocken tupfen und 2 cm groß würfeln. Das Öl zum Frittieren in einem weiten Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man ins Fett taucht, viele Bläschen aufsteigen.
4. Den Teig noch einmal durchrühren. Die Hähnchenwürfel portionsweise durch den Teig ziehen, ins heiße Fett legen und etwa 4 Min. frittieren, bis sie knusprig sind. Mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen und auf Küchenpapier gut abfetten lassen. Hähnchenpakora mit Minzjoghurt servieren.