Rezept

Indische Aloo Voda mit Joghurt-Dip

Ein Rezept von Indische Aloo Voda mit Joghurt-Dip, am 27.07.2025

Zutaten

Für die Panade

- **50 g** Kichererbsenmehl
- **1 Prise** Salz
- **10 g** gemahlene Mandeln
- **1 Prise** Chilipulver

Für die Kartoffelbällchen

- **300 g** mehlig kochende Kartoffeln
- **1 EL** Mandeln
- **3 TL** Zitronensaft
- **1 TL** heller Sesam
- **1/4 TL** gemahlener Koriander
- Ghee oder Butterschmalz zum Frittieren
- **1 Bund** Koriander
- **1 EL** Rosinen
- **1/2 TL** Salz
- **1 TL** Schwarzkümmel
- **1 Prise** Chilipulver nach Belieben
- **2 EL** Kichererbsenmehl

Für den Dip

- **1 TL** Zitronensaft
- **1 TL** Garam Marsala
- **1 Prise** Salz
- **150 g** Joghurt
- **1 TL** Kurkuma
- **1 TL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Panade Kichererbsenmehl mit gemahlenen Mandeln, Salz und einer kleinen Prise Chilipulver verrühren. Nach und nach 80 ml Wasser zugeben und zu einer dickflüssigen Masse rühren.

2. Für die Kartoffelbällchen Kartoffeln in ausreichend Salzwasser weich garen, anschließend abgießen, schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder eine Kartoffelpresse verwenden. Kartoffeln etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Koriander abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mandeln und Rosinen klein hacken und mit Zitronensaft, die Hälfte vom gehackten Koriander, Salz, Sesam, Schwarzkümmel, gemahlenen Koriander und Chilipulver vermengen. Aus einem gestrichenen EL Teig walnussgroße Bällchen formen.

3. Einen Topf mit etwas Ghee oder Butterschmalz stark erhitzen. Jedes Bällchen rundherum in Kichererbsenmehl wenden und nacheinander im Topf mit einer Gabel hin und her rollen, damit es von allen Seiten gleichmäßig bräunt. Bällchen anschließend auf etwas Küchenpapier Abtropfen lassen.

4. Dip in kleine Schälchen füllen und die Aloo Voda dazu servieren. Dazu passt das typisch indische Naan-Brot und ein kleiner Salat.