

Rezept

Kartoffelfrikadellen mit Erbsen und Minz-Chutney

Ein Rezept von Kartoffelfrikadellen mit Erbsen und Minz-Chutney, am 16.04.2024

Zutaten

1,2 kg mehligkochende Kartoffeln	150 g tiefgekühlte Erbsen
1 kleine Zwiebel	1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
1 EL Butterschmalz	1 TL Madras-Currypulver
1/4 TL Chilipulver	Salz
1-2 EL Mehl (bei Bedarf)	2 Eier
100 g Semmelbrösel zum Wenden	500 ml Öl zum Frittieren
3 Frühlingszwiebeln	2 kleine grüne Chilischoten
1 Bund Minze	Salz
1/2 TL Garam masala	2 TL Zucker
4 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in 20-25 Min. weich kochen. Erbsen antauen lassen. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Das Schmalz erhitzen, beides darin glasig braten. Curry, Chilipulver, Salz und Erbsen einstreuen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen, bis die Erbsen weich sind. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Für das Chutney Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Chilischoten waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Minze waschen und trocken tupfen. Die Blätter mit Frühlingszwiebeln, Chilis, 1 TL Salz, Garam masala, Zucker, Zitronensaft und 2 EL Wasser im Mixer fein pürieren. Abgedeckt kalt stellen.
3. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Die Kartoffeln salzen, bei Bedarf das Mehl unterkneten. Den Teig in acht Portionen teilen und in der Handfläche zu flachen, runden Scheiben formen. Je 1 EL Erbsen in die Mitte geben und den Teig darüber zusammendrücken. Eier verquirlen. Die Frikadellen zuerst in den Eiern, dann in den Bröseln wenden.
4. Das Öl zum Frittieren im Wok erhitzen. Je 2-3 Frikadellen darin in 5 Min. rundum goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Frikadellen heiß mit dem Chutney servieren. Dazu gibt's einen grünen Blattsalat.