

## Rezept

# Knusprige Linsenkroketten

Ein Rezept von Knusprige Linsenkroketten, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	halbierte, geschälte, schwarze Linsen (Urad Dal, die geschält allerdings weiß aussehen)	<b>2</b>	Zwiebeln
<b>2</b>	getrocknete Chilischoten	<b>20</b>	Curryblätter
<b>1 Stück</b>	frischer Ingwer (etwa 1 cm)	<b>1</b>	1/2 EL Ghee
<b>3 EL</b>	gehacktes Koriandergrün		1/4 TL Backpulver
	Pfeffer aus der Mühle		Salz
			etwa 1 l Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stück (4-6 Personen): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Die Linsen in eine Schüssel mit reichlich kaltem Wasser geben, mindestens 4 Stunden (geht aber auch über Nacht) quellen lassen. Dann Zwiebeln schälen und winzig würfeln. Die Curryblätter grob zerschneiden. Chilis waschen, entstielen, entkernen und fein zerschneiden.
2. Das Ghee in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen, darin Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam hellbraun anbraten. Die Curryblätter und Chilistückchen unterrühren und alles noch mal 2-3 Minuten weiterbraten, bis die Blätter knusprig sind, dann die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Linsen im Sieb kurz abtropfen lassen und dann mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine gründlich pürieren. Dabei gerade so viel Wasser dazugeben, dass ein zäher, dicker Teig entsteht.
4. Den Ingwer schälen und fein hacken. Mit Zwiebelmischung, Backpulver und Koriandergrün unter die Linsen mischen. Diesen Brei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen (nicht mit Salz sparen, sonst schmecken die Kroketten fade).
5. Öl in einem großen Topf richtig heiß werden lassen. Jetzt mit einem Teelöffel eine großzügige Menge vom Linsenbrei abnehmen und mit dem Finger vom Löffel ins Öl streichen. Vorsicht: Es kann spritzen! Auf diese Weise zügig die Hälfte des Breis als Klößchen ins Fett geben. Die Kroketten 4-5 Minuten sprudelnd ausbacken, dabei ein paar mal wenden, damit sie rundum schön knusprig und dunkelbraun werden.
6. Dann mit einer Siebkelle aus dem Öl heben und auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller zum Abtropfen geben. Im Ofen bei etwa 60 Grad warm halten, bis auch der übrige Brei ausgebacken ist. Mit Chutney servieren.