

Rezept

PURI

Ein Rezept von PURI, am 20.03.2023

Zutaten

150 g Chapatimehl (ersatzweise Weizenmehl, Type 405)	Salz (nach Belieben)
Mehl zum Arbeiten	Öl zum Arbeiten
	1 l Erdnussöl oder Maiskeimöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit ca. 8 EL warmem Wasser und etwas Salz nach Belieben in eine Schüssel geben und mit eingölten Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen das Öl in einem Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Kochlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen – am besten geht das mit der Nudelmaschine. Mit einem Ausstecher oder Glas Kreise von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise ins heiße Öl gleiten lassen und mit dem Schaumlöffel leicht nach unten drücken, bis sie sich aufblähen.

4. Die luftigen Knusperbällchen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Tamarinden-Chutney (siehe S. 30) servieren.