

Rezepttipp: **KICHERERBSEN- KROKETTEN**



Quelle Bild: Cook mal türkisch: GU Verlag / Thorsten Suedfels

Zutaten für 4 Personen

- 250 g getrocknete Kichererbsen (ersatzweise 500 g Dosen-Kichererbsen)
- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Koriandergrün
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 110 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Ei (Größe M)
- 110 g Semmelbrösel
- Pflanzenöl zum Braten

Aufwand:

Für die Zubereitung brauchen Sie etwa eine Stunde.

Einweichzeit mindestens 8 Stunden, Garzeit ca. 1 Stunde.

Und so geht's:

- ① Die Kichererbsen mindestens 8 Stunden (oder über Nacht) in Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen und in frischem Wasser in ca. 1 Stunde sehr weich kochen.
- ② Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser in 10 Minuten sehr weich kochen. Die weichen Kartoffeln abgießen und stampfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in einer Pfanne in 2 EL Öl in ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
- ③ Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren und mit dem Kartoffelbrei, der Zwiebel-Knoblauch-Mischung sowie dem Koriander verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer, dem Paprikapulver und etwas Muskatnuss würzig abschmecken.
- ④ Aus der Masse Kroketten formen, diese in Mehl wenden, durch das verrührte Ei ziehen und zuletzt in die Semmelbrösel drücken. Die Kroketten in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten bei mittlerer Hitze in etwas Öl braten, bis sie schön goldbraun werden.



Weitere Rezeptideen

finden Sie in:

Filiz Penzkofer

Cook mal türkisch.

Deutsch-türkische Rezepte und
Geschichten

Gräfe und Unzer Verlag

192 Seiten, mit ca. 95 Farbfotos

ISBN: 978-3-8338-4469-0