



CHILI PAKORAS



Für 20 Personen

ZUTATEN

80 g Mehl
¼ TL Salz
½ TL gemahlener Kümmel
¼ TL Ajowan-Kümmel (optional)
100 ml Wasser
20 Birds Eye Chilis

ZUBEREITUNG

Mehl und Gewürze in einer Schüssel gut vermischen und langsam Wasser hinzugeben. Die Konsistenz soll einem Palatschinkenteig ähneln.

Alle Chilis am breiten Ende längs anschneiden, damit sie beim Anbraten nicht aufplatzen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Sobald es 180°C erreicht hat, Chilis in den Teig tunken und zwei bis drei Minuten im Öl goldbraun anbraten. Regelmäßig wenden, damit sie nicht anbrennen.

Idee: Chili Pakora schmecken sowohl heiß als auch bei Raumtemperatur.