



ABD EL AZEM ZOABI
The Oak's Bar, Düsseldorf
Wurzeln in Palestina, Israel

Falafel

KICHERERBSENBÄLLCHEN

ZUTATEN

- 300 g Kichererbsen, 150 g Erbsen
- 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel
- 10 Stiele Petersilie
- 3 EL Mehl, 2 TL Backpulver, 1/2 TL Kümmel
- 1/2 TL Zimt, 1/2 TL Korianderpulver, 2 TL Sesamsamen
- Salz, Pfeffer
- 50 ml. Tahini, 1 Zitrone
- 6 Fladenbrote zum Auffüllen oder 1 großes vom Türken
- 1 Liter Öl zum Frittieren

Meine Mutter hat die Kichererbsen immer in reichlich Wasser über Nacht mindestens 12 Stunden einweichen lassen.

ZUBEREITUNG

Die Erbsen kocht man in Salzwasser mit 1 TL Backpulver etwa 10 Minuten, dann gießt man sie ab und schreckt sie kurz kalt ab. Dann gut abtropfen lassen. Knoblauch und Zwiebel zieht man ab und schneidet sie in kleine Würfelchen. Die Petersilienblätter zupft man von den Stielen und hackt sie grob.

Nachdem man Erbsen, Kichererbsen mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie mit einem Blitzhacker/Zauberstab sehr fein püriert hat, vermischt man die Masse mit dem Mehl, 1 TL Salz, dem restlichen Backpulver, den Gewürzen und dem Sesam. Die Masse muss dann 60 Minuten kaltgestellt werden.

In der Zwischenzeit verrührt man Tahini, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser und Salz nach Geschmack und bestreut es mit dem übrigen Sesam. Dies benutzt man später als Dip.

Aus der Kicherebsenmasse formt man mit angefeuchteten Händen Bällchen und drückt diese zu Talern zusammen und backt diese im heißen Fett knusprig aus. Mit der Schaumkelle fischt man sie heraus und lässt sie auf Kückenpapier abtropfen.

So hat sie meine Mutter gemacht und so liebten sie vor allem wir Kinder.