

Zu Gast in Indien



Odia Piaji

Zutaten Odia Piaji:

½ Tasse Chana Dal (halbierte, geschälte Kichererbsen, im Fachhandel erhältlich)
1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt
4 Knoblauchzehen
2-3 getrocknete rote Chilischoten
¼ TL Backpulver
½ TL Kreuzkümmel
2-3 grüne Chilischoten, gehackt
¼ Tasse Minzblätter
¼ TL Kurkumapulver
ausreichend Öl (zum Frittieren)
Salz (zum Abschmecken)

1. Chana Dal waschen und in Wasser einweichen, bis die Kichererbsen breiig sind, Das dauert ca. 1-2 Stunden.
2. Danach das Wasser, in dem das Chana Dal einweicht, in ein Sieb abgießen.
3. Das eingeweichte Dal, die Knoblauchzehen und die getrockneten roten Chilischoten in einen Mixer geben und ohne Zugabe von Wasser zu einer groben Paste zerkleinern.
4. Die Mischung in eine Schüssel geben.
5. Backpulver, Kreuzkümmel und Kurkumapulver hinzufügen. Alles gut vermischen.
6. Nun die gehackten Zwiebeln, Minzblätter und grüne Chilis zusammen mit dem Salz hinzufügen.
7. Eine Pfanne mit ausreichend Öl zum Frittieren erhitzen.
8. Sobald das Öl heiß ist, nehmen Sie eine kleine Menge Dal-Mischung in Ihre Handfläche und drücken diese leicht an, um daraus eine Scheibe zu formen.
9. Vorsichtig in das Öl geben und auf mittlerer Flamme 2-3 Minuten unter Wenden auf beiden Seiten frittieren oder bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.
10. Die frittierten Krapfen auf ein Küchentuch legen, um überschüssiges Öl aufzusaugen.
11. Den gleichen Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, aber immer nur 3-4 Stück auf einmal in die Pfanne geben, damit diese nicht zu voll wird und jedes seinen Platz findet.

Zutaten Dip:

2 Esslöffel Joghurt oder Quark
½ grüne Chilischote 1 EL Koriander
Je eine Prise Salz und Zucker

1. Aus Koriander und grünem Chili eine grobe Paste herstellen.
2. Diese zusammen mit Salz und Zucker zum Joghurt geben und Alles verrühren.
3. Anschließend gut gekühlt servieren.