

Onion Bhaji (2 Personen)

100 gr	Mehl (Kichererbsenmehl)
1	grosse Zwiebel in Streifen schneiden
1	Knoblauch fein geschnitten
½ TL	Kurkuma (Tumeric - Gelbwurz)
½ TL	Chilipulver
½ TL	Kreuzkümmel, gemahlen
½ TL	Backpulver
25 gr	Koriandergrün

Wasser, kaltes

Pflanzenöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver und Gewürze in einer grossen Schüssel mixen, dann die in feine Scheiben geschnittene Zwiebel und den fein gehackten Koriander hinzufügen und gut durchmixen. Nach und nach genug Wasser hinzugeben, um einen dicken Teig zu erhalten. Die Zwiebeln müssen gut bedeckt sein.
2. In einer Pfanne, Wok oder Fritteuse das Öl auf 180°C erhitzen (Stufe 8), die Onion Bhaji's müssen im Öl schwimmen.
3. Sehr vorsichtig löffelweise den Teig in das heisse Öl geben und garen lassen.
4. Während alle Bhaji frittiert werden, die fertigen Bhaji warmhalten (z. B. auf Küchenpapier im Backofen bei 50°C).