

Falafel oder Burger

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

Falafel: circa 150 Stück

Burger: circa 50 Stück

- 2500 g trockene Kichererbsen
- 8 Zitronen
- 7 Zwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Chilipulver
- Salz
- 500 g Mehl
- Petersilie
- 1 Pckg Backpulver

1. Die Kichererbsen mindestens 12 Stunden in Wasser einlegen
2. Danach ordentlich pürieren
3. Die Zitronen auspressen
4. Den Zitronensaft, das Mehl, Backpulver, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben
5. Mit den Gewürzen abschmecken, die Rohmasse sollte eine angenehme Schärfe haben

Wir haben die Falafel mit der Hand geformt und im Bräter mit viel Öl und mittlerer Hitze von beiden Seiten angebraten.

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:12:34 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:42:58 UTC von capra