

Pikante Aloo Kugeli



Pikante Aloo Kugeli

Zubereitungszeit:

60 Minuten (ergibt 25 Stück)

Zutaten:

588 gr. Kartoffeln

1 Zwiebel

6 Knoblauchzehen

2 grüne Chilis

Gewürzmischung:

1 TL Ajowan

1/2 TL Kurkuma

1 TL Chaat Masala

1 TL Jeera

1 TL Dhania

1 Gemüse-Bouillon

Zubereitungsanleitung:



Zutaten ...



Gewürzmischung



1) Kartoffeln für 30 Minuten im Wasser kochen lassen.



2) Kartoffeln in einer Schale raffeln.



3) Zwiebeln und Chilis hinzufügen.



4) Knoblauch pressen.



5) Bouillon hinzufügen.



6) Gewürze hinzufügen.



7) Mit einer Gabel alles gut vermischen.



8) Von Hand
Kügeli formen,
ergibt 25 Stück.



9) In einer
kleinen Pfanne
reichlich Oel
erhitzen, jeweils
5 Kügeli darin für
3 Minuten leicht
goldig braten.



10) Auf einer
Küchenpapier-Tüchlein
das Oel abtropfen
lassen.



11) Ig wünsche a Guete.