Kartoffel-Plätzchen
Aloo Papdi Chaat

Kartoffel-Plätzchen, auch bekannt als Aloo Papdi Chaat, sind ein beliebtes Street-Food aus Delhi. Diese Plätzchen bestehen hauptsächlich aus Kartoffeln und werden oft mit verschiedenen Chutneys und Joghurt serviert. Der Geschmack ist eine wunderbare Mischung aus würzig, süß und leicht scharf, was durch die verschiedenen Gewürze und Chutneys erreicht wird.
Die Kartoffelplätzchen selbst sind außen knusprig und innen weich, was durch das Braten bei niedriger Hitze erreicht wird.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Kartoffel(n)
1 Prise Meersalz
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Madras Curry
¼ TL Ingwer gemahlen
1 Msp Madras Chilipulver
6 EL Öl zum Braten

Vorbereitung

Die Kartoffeln waschen und in reichlich kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Dann die Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Mit der Hand den Kreuzkümmel, Curry, den Ingwer, 1 Messerspitze Chilipulver und Meersalz unterkneten.

Zubereitung

Mit befeuchteten Händen aus der Masse kleine Plätzchen von 3 bis 4 cm formen. Dies geht am leichtesten, indem man zuerst mit den Händen kleine Kugeln formt, die man dann auf einer bemehlten Fläche zu etwa 1 cm dicken Plätzchen zusammendrückt. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten schön braun braten.

© 2026 coquina.de