

Rezept Aloo Puri

Zutaten:

ungeschälte 300 – 350 g mehliges Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura) (ergibt ca. 250 g mehliges, geschälte Kartoffeln)].

500 g Weizenmehl (Type 405)

ca. 60 – 70 ml Wasser

1 – 2 TL frisch gemahlene Meersalz

1 – 3 EL Butterschmalz oder Ghee

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren, ca. 40 Minuten in Salzwasser in einem Topf gar kochen, heiß durch die Kartoffelquetsche pressen, etwas abkühlen lassen, zu einem

Kartoffelpüree verarbeiten, das Mehl und Salz zum Teig geben.

In einen Topf, das Wasser lauwarm werden lassen.

Unter schluckweise Zugabe von Wasser, den Teig ca. 10 Minuten mit den Händen verkneten und zu einem nicht zu trockenen Teig verarbeiten.

Der Teig sollte ca. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig zu 18 – 26 Kugeln formen (die Größe eines Golfballes).

Mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Kugeln rund auswellen (Größe einer Untertasse).

Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen.

Portionsweise in Fett goldgelb ausbacken.

Danach wenden.

Zwischendurch immer wieder einmal die einzelnen Fladen mit Fett einpinseln.

Die Alu Puri sollten aufgehen wie in Ballon.

Die Puri nur ganz kurz auf Küchenpapier zum Abtropfen geben.
Sofort servieren.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)