Papadum
Papad

Pappadums sind hauchdünne Fladenbrote aus Linsen- oder Kichererbsenmehl und werden am besten durch Frittieren zubereitet. In der indischen und tamilischen Küche werden dies knusprigen Brote als Beilage oder Zwischenmahlzeit gereicht.

Herkunft: Indien
Kategorie: Zutaten, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 8 Portionen
640 g Kichererbsenmehl
1 TL Pfeffer schwarz
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Salz
1 Zehen(n) Knoblauch
250 ml Wasser
300 ml Öl
1 Prise Cayennepfeffer



Papadam

Vorbereitung
Mehl (Kichererbsen- oder Linsenmehl) und die Gewürze Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz gründlich vermischen. Den Knoblauch sehr fein hacken und ebenfalls hinzugeben.

Zubereitung
Langsam Wasser hinzufügen, und rühren, bis sich ein fester Teig gebildet hat. Aus dem Teig etwa walnussgroße Stücke formen und mit etwas Öl beträufeln und sehr flach ausrollen. Zuletzt mit einer Prise Cayennepfeffer bestreuen.
Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Papadams in das heiße Öl geben und von jeder Seite für eine Minute frittieren.

© 2026 coquina.de