

POTATO BAJJI

Zutaten

- 2-3 Kartoffeln
- 1 Glas Wasser (200 ml)
- 50g Reismehl
- 1/4 TL Backpulver
- 1 TL [gemahlene Kurkuma](#)
- 2 TL [gemahlener Ingwer](#)
- 1/4 [Teelöffel Cayennepfeffer](#)
- Salz
- Frittieröl

Die Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Spülen Sie sie schnell aus. Trocknen Sie sie an der Luft oder mit einem Handtuch, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Alle trockenen Zutaten (Mehle, Hefe, Gewürze, Salz) mischen. Fügen Sie das Wasser nach und nach hinzu, während Sie mischen, bis Sie einen dickflüssigen Teig erhalten. Giessen Sie 3 bis 5 cm Öl in eine Pfanne. Auf 170°C erhitzen. Um zu sehen, ob die Temperatur erreicht ist, werfen Sie ein kleines Stück Brot hinein. Er sollte in wenigen Sekunden an die Oberfläche steigen und in 1 Minute braun werden. Die Kartoffeln in den Teig tauchen und von beiden Seiten bedecken. Schieben Sie sie vorsichtig in das Öl. Die Scheiben sollten sich nicht überlappen. Von Zeit zu Zeit umdrehen, damit sie auf beiden Seiten gleichmässig braun werden. Auf Papiertücher legen, um überschüssiges Öl aufzusaugen.

