



OKRA (BHINDI)- KROSSGEBRATEN

Zutaten:

etwa 20 Okraschoten
 2 TL Koriandersamen
 1 TL Salz
 1 1/2 TL Chili Flocken
 1 1/2 TL Garam Masala
 1 TL Kurkuma
 2 TL Senfsamen
 2 EL Mehl
 1 EL Kartoffelstärke
 reichlich
 Butterschmalz zum
 frittieren



ZEITAUFWAND: - Vorbereitung etwa 15 Minuten

- Zubereitung & Fertigstellung: etwa 15 - 20 min

ANGEGEBENE MENGE ALS SOLO-SNACK: für 3 Personen

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

ZUBEREITUNG:

Okraschoten mit Haushaltspapier oder Pinsel säubern.
Nur bei Bedarf waschen.

Kommen sie mit Wasser in Berührung sollten die Okraschoten sorgfältig getrocknet werden, damit sie beim Anschneiden nicht schleimen.

An den so vorbereiteten Okraschoten den Stängelansatz abschneiden und längs vierteln.

Alle Gewürze vermischen und über die Schoten verteilen, so dass jedes Viertel mit der Gewürzmischung benetzt ist.

Butterschmalz erhitzen und Okras portionsweise frittieren bis sie eine krosse

Konsistenz erreichen. Aus dem Topf heben und auf Haushaltspapier das überschüssige Fett abtropfen lassen.

Mit dem Rest genau so fortfahren bis alle Stücke frittiert sind.

Am besten schmecken frittierte Okraschoten wenn sie sofort serviert werden.

Gut frittiert sind sie aber auch abgekühlt super lecker.