

Mahamri mit Mbaazi

Mahamri:

500 g Weizenmehl	300 ml Kokosmilch	10 Kardamom Kapseln
3 EL Zucker	1 Prise Salz	1 Würfel frische Hefe
2 L Rapsöl		

Mbaazi:

200 g Augenbohnen	1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
500 ml Kokosmilch (80%)	1 EL Kokosöl	1/2 EL Salz
1/4 TL Schwarzer Pfeffer	1/4 TL Cayenne Pfeffer	1/2 Zitrone, Saft

Die Augenbohnen 12 Stunden im kalten Wasser einweichen.

Die Kardamom-Kapseln in einem Mörser aufbrechen und die Samen entnehmen, die Schalen beiseitelegen und z.B. für Chai benutzen.

In einem Topf die Kokosmilch lauwarm erhitzen. Hefe, Zucker und Salz hinzufügen und mit einem Schneebesen umrühren. Vom Herd nehmen, die Flüssigkeit zum Mehl geben und mit dem Kardamom zu einem Teig verarbeiten, dazu 5 Minuten gut durchkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten, besser 1 Stunde gehen lassen oder über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Straucherbsen mit 1/2 EL Salz kochen, bis diese weich sind. Das dauert 1 Stunde.

Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden.

Das Kokosöl in einer Pfanne oder Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin 2 Minuten anschwitzen. Kokosmilch hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce etwas einreduziert ist.

Das Frittierfett auf 170 Grad° C erhitzen.

Den Teig in 8 etwa gleich große Stücke teilen und daraus Bällchen formen. Jedes dieser Bällchen auf 15-20 cm große Kreise ausrollen und mit einem Messer vierteln. Die so entstandenen Ecken ins Fett geben und frittieren. Beide Seiten goldbraun werden lassen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Augenbohnen in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen Die Mahamris an einer Seite vorsichtig mit den Fingern öffnen (Achtung: bitte wegen der austretenden Hitze aus den Teigtaschen sehr, sehr vorsichtig sein) und die Kokoscreme mit einem Esslöffel einfüllen. Mahamri können auch kalt gegessen werden.

Carol Mühlenbrock am 09. März 2024