

Zanzibar Mix (*aus Tansania*)

Suppe:

600g Kartoffeln	in Würfel schneiden und ca. 20 Minuten kochen.
2 EL Kichererbsenmehl	mit
2 EL Atta-Mehl	mischen und mit etwas Wasser zu einem dicken Teig verrühren.
1L Wasser	aufkochen und die Mehlmischung unter Rühren langsam hinzufügen. Die gekochten Kartoffeln in die Suppe geben und diese pürieren.
2 grüne Chilies	in kleine Stücke schneiden und zusammen mit
4 EL Mango (<i>gerieben</i>)	hinzufügen. Mit
30ml Zitronensaft,	
1 TL Chilipulver,	
Salz	und
2 TL Kurkuma	würzen. Die Suppe auf Schüsseln verteilen und mit den verschiedenen Toppings servieren.

Toppings

Bhajias:

80g gelbe Linsen	und
80g Kichererbsen	über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Wasser abgießen.
½ Zwiebel,	
1 grüne Chilies,	
2 TL Bockshornklee	und
½ Bund Koriander	zerhacken. Linsen, Kichererbsen, Zwiebeln, Chilies und
½ TL Salz	mischen und mahlen. Kurz vorm Frittieren Koriander und Bockshornklee untermischen. Den Teig zu ca. 12 Bällchen formen und frittieren.

Viazi:

350g Kartoffeln	schälen, 20 Minuten kochen und noch warm zerstampfen.
1 TL Chilipulver,	
1 TL Salz	und
2 EL Zitronensaft	untermischen. Den Mus in ca. 15 kleine Bällchen formen.

Teig:

60g Kichererbsenmehl,	
½ TL Salz,	
¼ TL Knoblauchpaste	und
¼ TL Chilipulver	mischen. Nach und nach
Wasser	hinzufügen bis ein dünner Teig entsteht.
	Die Kartoffelbällchen durch den Teig rollen und frittieren.

Kokosnuss Chutney:

50g Kokosnuss (gerieben),

1 grüne Chilischoten,

1-2 EL Mango (gerieben),

1 EL Zitronensaft

¼ TL Salz

und

in einer Mulinette mixen.

Red Chutney:

2 Peperonis,

2 Datteln,

½ TL Salz,

½ TL Knoblauchpaste,

1 EL Ketchup

½ TL Zucker

und

in einer Mulinette mixen.

Chips:

300g Cassava/Maniok

schälen, in feine Streifen schneiden und frittieren.

Ergibt: ca. 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Kochzeit: ca. 30 Minuten (Suppe) + 20 Minuten (Viazi)

Frittierzeit: ca. 20 Minuten

Einweichzeit: Mindestens 12 Stunden