

Samosas (indische Teigtaschen)

Indien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 350g Weissmehl
- 40g Butter
- 150ml Wasser
- 600g Kartoffeln
- 150g Erbsen (aus der Büchse)
- 1 kleine Tomate
- 1 Peperoncini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Daumenspitze frischen Ingwer
- 1 gehäufte Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 gehäufte Teelöffel Currypulver
- 1 gehäufte Teelöffel Chilipulver
- 1 gehäufte Teelöffel Garam Masala
- etwas frischen Koriander
- Sonnenblumenöl
- Sesamöl
- Salz

Vorbereitung:

- Teig:
 - Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben
 - Die Butter in Pfännchen erwärmen und in das Mehl einrühren
 - Das Wasser etappenweise mit einer Kelle unterrühren. Die genaue Menge muss so sein, dass zwar alles Mehl benetzt ist, aber der Teig soll trocken sein und nicht klebrig.
 - Am Schluss den Teig von Hand auf dem Tisch gut und lange kneten. Min. 30 Minuten mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen.
 - Dann in ca. 50g schwere Stücke aufteilen (Tischtennisball gross) und dünn auswallen auf Durchmesser min. 15cm.
- Füllung:
 - Die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in kleine Würfel schneiden.
 - Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden. Peperoncini kleinhacken und je nach Schärfewunsch Kernen entfernen. Ingwer schälen und kleinhacken. Tomate würfeln.
 - In einer Bratpfanne Sesamöl erhitzen, Kreuzkümmel kurz anrösten, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Dann nacheinander den Ingwer, die Peperoncini, die Gewürze Chilipulver, Garam Masala und Currypulver, die Erbsen, die Tomate und am Schluss die Kartoffelwürfel, den Koriander und reichlich Salz begeben und alles gut rühren. Ca. 5 Minuten braten und dabei die ganze Masse mit der Kelle leicht zerdrücken.

Zubereitung:

- Die runden Teigscheiben halbieren. Jede Hälfte kann nun zu einer kegelförmigen Tüte gerollt werden. Mit nassen Fingern die Naht verkleben.
- Die Füllung mit einem Teelöffel hineindrücken und am Schluss die Tüte oben schliessen. Ebenfalls mit etwas Wasser den Teig gut zukleben. Die fertigen Somosas leicht platt drücken.
- Am Schluss die Samosas frittieren bzw. in einer grossen Bratpfanne in reichlich Sonnenblumenöl allseitig braten. Nicht zu heiss dafür lange, sonst brennen sie an.

Tipp:

- Die angegebenen Mengen sind für ca. 20 Samosas gerechnet.
- Mögliche Beilagen: Minz-Joghurt (Nature-.Joghurt mit gehacktem frischem Pfefferminz), Mango Chutney, Salat.
- Alternativ kann in die Füllung am Anfang auch etwas Hackfleisch gegeben werden.
- Man kann auch ausgewallten Kuchenteig kaufen, statt selber machen.

