

Samosas

Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu einem nicht klebrigen, geschmeidigen Teig verrühren. Je nach Bedarf noch Mehl oder Wasser hinzu geben.

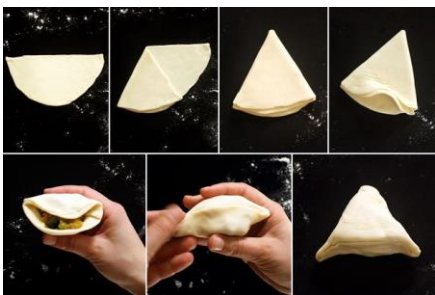
Für die Füllung die Erbsen in kochendem Wasser für 3 Minuten garen. Die Kartoffeln in heißem Wasser kochen, bis sie gar sind. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Gewürze in einem Mörser vermengen. Die Limette auspressen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese schälen und in einer großen Schüssel zerstampfen. Die Erbsen und restlichen Zutaten dazu geben und gut vermengen.

In einem großen Topf das Öl zum Frittieren erhitzen.

Jetzt kommt der etwas schwierigere Teil, das formen und füllen der Samosas. Den Teig teilst du erstmal in 5 etwa gleich große Stücke und formst daraus Kugeln. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rollst du die Kugeln dann zu einem dünnen Kreis aus. Der Kreis wird dann in der Mitte halbiert, somit solltest du jetzt 10 Halbkreise auf deiner bemehlten Arbeitsfläche haben.

Jetzt ca. 1 gehäuften EL der Füllung in die Mitte des Halbkreises geben. Nun eine Spitze zur anderen falten und es sollte aussehen wie eine Eiswaffel. Dann die Runde Öffnung umschlagen und alle Ränder gut festdrücken.



Die fertigen Samosas dann im heißen Öl goldgelb frittieren und zusammen mit Kräuter-Chutney, Gurken-Minz-Raita und Mango-Lassi servieren!

<https://www.mestragon.de/rezepte/samosas/>



Zutaten für 2 Personen:

Teig

200	g	Mehl
½	TL	Salz
2	EL	Sonnenblumenöl
100	ml	Wasser
		Öl zum Frittieren

Füllung

75	g	Erbsen
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Chilischote
1	Stk	Ingwer, daumengroß
1	TL	Madras-Curry, gehäuft
½	TL	Kreuzkümmel
¼	TL	Koriander, gemahlen
¼	TL	Kurkuma
3	Stk	Kartoffeln, groß
½	Stk	Limette

Außerdem

Kräuter-Chutney

(<https://www.mestragon.de/rezepte/kraeuter-chutney-scharf/>)

Gurken-Minz-Raita

(<https://www.mestragon.de/rezepte/gurken-minz-raita/>)

Mango-Lassi

(<https://www.mestragon.de/rezepte/mango-lassi/>)