



Indische Samosas



Zutaten

Für den Teig:

- › 250 g Weizenmehl
- › 300 ml Wasser
- › 1 EL Sonnenblumenöl
- › 1 TL Kurkumapulver
- › 1 TL Salz

Für die Füllung:

- › 300 g Kartoffeln
- › 100 g TK-Erbsen
- › 1 große Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 EL Olivenöl
- › 1 TL Zitronensaft
- › 1/2 TL Senfsamen
- › 2 TL Curry Pulver
- › 1/2 TL gemahlener Koriander
- › 1/2 TL Kümmel
- › 1/2 Bund frischer Koriander
- › Salz & Pfeffer

Für den Dip:

- › 300 g Naturjoghurt
- › 3 Stiele Minze
- › 1 EL Zitronensaft
- › 2 Lauchzwiebeln
- › Salz und Pfeffer

Außerdem:

- › Öl oder Fett zum Frittieren



Für den Teig Mehl, Wasser, Öl, Kurkuma und Salz glatt verkneten. Diesen dann in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Kartoffeln schälen, waschen und in Erbsengroße Würfel schneiden. Diese dann in reichlich Salzwasser garen, abschütten und etwas abkühlen lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein Würfeln, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben. Den frischen Koriander fein hacken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Senfkörner anbraten.

ACHTUNG diese können aufspringen.

Nun die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und diese glasig dünsten. Nach ca. 3 Minuten kommt der Zitronensaft und die Gewürze dazu, Currypulver, gemahlener Koriander, Kümmel, Salz und Pfeffer.

Alles nochmals kurz anbraten und dann mit dem frischen Koriander, den Erbsen und den gekochten Kartoffeln vermengen. Die Masse wieder etwas abkühlen lassen.

In einem tiefen Topf schonmal das Öl erwärmen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und dann in Rauten schneiden.

Auf ein spitzes Ende kommen nun 2-3 EL von der Füllung. Die Ränder frei lassen. Nun die Ränder innen mit etwas Wasser anfeuchten, die leere Teigseite darüberklappen und mit einer Gabel gut andrücken.

Die Gefüllten Samosas direkt nacheinander in das heiße Öl geben und ca. 4-5 Minuten gold/braun ausbacken.

ACHTUNG es spritzt

Die Ausgebackenen Teigtaschen auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Dip den Joghurt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Die Minzeblättchen vom Stiel entfernen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Beides dann unter den Joghurt heben.