Rezept

Indische Samosas

Ein Rezept von Indische Samosas, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	festkochende Kartoffeln
400 g	junger Blattspinat
1	Zwiebel
1/4 TL	gemahlene Kurkuma
	Pfeffer
8 Blätter	Yufka- oder Filoteig (aus dem Kühlregal, 30 x 31 cm, ca.220 g)
	Salz
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butterschmalz
je 1 TL	gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
1	Eiweiß (Größe M)
250-300 g	Butterschmalz zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 24 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Dann abgießen, pellen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne das Schmalz zerlassen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriander dazugeben und kurz mitdünsten. Den Spinat untermischen und zusammenfallen, dann in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

3. Von den Kartoffeln 200 g würfeln, den Rest mit der Gabel zerdrücken. Den Spinat ausdrücken, grob hacken und mit den Kartoffeln vermischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß mit einer Gabel verquirlen.

4. Teigblätter nacheinander auseinanderfalten, mit Eiweiß bestreichen und so dritteln, dass die schmalen Kanten nach unten zeigen. Je 1 EL Füllung in die unteren rechten Ecke geben und die Teigstreifen so über die Füllung klappen, dass jeweils die beiden unteren Teigkanten genau aufeinanderliegen. Jetzt jedes Teigdreieck wenden und immer wieder einklappen, bis der gesamte Teigstreifen verbraucht ist.

5. Die Pfanne gut auswischen und darin so viel Frittierschmalz auf 180 ° erhitzen, dass sie zu einem Drittel gefüllt ist. Um zu prüfen, ob das Schmalz heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich an dem Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig. Samosas portionsweise in das heiße Schmalz geben und darin in 3-4 Min. goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Samosas heiß servieren.