Rezept

Samosas mit Hackfleischfüllung

Ein Rezept von Samosas mit Hackfleischfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** große Zwiebel
- 3-4 grüne Chilischoten
- **5** Nelken
- Salz
- **1** 1/2 EL Tomatenmark
- **250 g** Mehl (Type 405)
- Öl zum Frittieren und Verarbeiten
- **2** Knoblauchzehen
- **3 EL** Erdnussöl
- **350 g** Lamm- oder Rinderhackfleisch
- **1 TL** getrocknete Minze
- **3 EL** gehacktes Koriandergrün
- **4 EL** Ghee (sollte flüssig oder cremig sein)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück (4-6 Personen): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen, Chilis waschen und entstielen, beides fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen und darin Zwiebel und Nelken bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Knoblauch und Chilis unterrühren, kurz mitbraten.

2. Dann das Hackfleisch dazugeben. Mit einem Holzlöffel in kleine Krümel teilen, salzen und rundum in etwa 5 Minuten anbraten. Dabei darauf achten, dass sich Zwiebel, Knoblauch und Chilis schön mit dem Hackfleisch verbinden. Minze und Tomatenmark unterrühren, 3 Minuten weiterbraten, dann das Koriandergrün untermgenen, vom Herd nehmen. Nicht vergessen: später die Nelken rausfischen.

3. Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit etwa 1 TL Salz mischen. Das Ghee und etwa 150 ml Wasser dazugeben und alles verrühren. Dann mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts kräftig 8-10 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Daraus eine Kugel formen, in die Schüssel legen und ein feuchtes Tuch darüberbreiten. Etwa 15 Minuten ruhen lassen.

4. Die Teigkugel in 6 gleich große Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln rollen, die dann wieder unter das Tuch legen. Ein großes Plastikschneidebrett mit wenig Öl bepinseln. Darauf jeweils 1 Teigkugel zu einem runden Fladen von etwa 20 cm Ø ausrollen, mit einem Messer halbieren.

5. Jeden Teighalbkreis jetzt so zu einem Trichter formen, dass sich die Schnittflächen leicht überlappen. Diese Kante fest mit Daumen und Zeigefinger zudrücken. Den Teigtrichter aufgeklappt wie eine Eistüte in eine Hand nehmen und mit der anderen gut 2 TL Hackfleisch einfüllen (oben sollte ein 1/2-1 cm breiter Rand frei bleiben). Die oberen Ränder dann ebenfalls sehr gut zusammen- und festdrücken. So nacheinander alle Teighalbkreise füllen und auf eine Platte legen.

6. Das Frittieröl in einem großen Topf richtig heiß werden lassen. Für den Hitzetest einen Holzkochlöffelstiel ins Öl eintauchen. Blubbern daran sofort kleine Bläschen, kann es losgehen. Jetzt jeweils so viele Samosas auf einem Schaumlöffel ins Öl geben, dass sie nicht zusammenkleben (aber nicht mehr als vier Stück), und etwa 2-3 Minuten frittieren. Dann mit dem Löffel wenden und auf der anderen Seite ebenfalls in 2-3 Minuten goldgelb frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Schön heiß mit Koriander-Minze-Chutney servieren.