

Rezept

Samosas mit scharfer Minzsauce

Ein Rezept von Samosas mit scharfer Minzsauce, am 17.04.2024

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	250 g helles Weizen- oder Dinkelmehl (+ etwas mehr zum Arbeiten)
Salz	5 EL vegane Margarine
1 große Zwiebel	1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
2 TL Koriandersamen	1 TL Chilipulver
1 TL Garam Masala	1 TL Pfeffer
½ Bund Koriandergrün	¾ l Öl zum Frittieren
2 Bund Minze	2 grüne Chilischoten
2 Frühlingszwiebeln	1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
1 TL Zucker	2 EL Zitronensaft
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 - 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Zuerst für die Füllung der Samosas Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 - 30 Minuten weich, aber nicht zu weich garen.
2. Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. 4 EL Margarine schmelzen und mit ca. 60 ml kaltem Wasser zum Mehl geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. In ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung Zwiebel und Ingwer schälen und möglichst fein hacken - am besten mit einem Zwiebelhacker. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in winzig kleine Würfel schneiden. Die Koriandersamen in einer trockenen großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 Minute unter Rühren rösten, dann im Mörser fein zerstoßen.
4. Die übrige Margarine in der Pfanne schmelzen. Zwiebel, Ingwer und den zerstoßenen Koriander darin bei mittlerer Hitze andünsten. Kartoffeln dazugeben und alles unter Rühren ca. 5 Minuten garen, bis die Masse schön gebunden ist. Mit Chili, Garam masala, Pfeffer und Salz würzen und vom Herd ziehen. Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter die Kartoffeln rühren.
5. Teig durchkneten, in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen und jeweils auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen. Dann entweder die Teigkreise zu spitzen Tüten rollen, etwas Füllung hineingeben und verschließen. Dazu die Teigränder mit kaltem Wasser einpinseln, die Ränder gut zusammendrücken. Oder die Teigkreise in der Mitte mit Füllung belegen, den Teig darüber zusammennehmen und andrücken.

6. Für die Minzesauce die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Chilischoten waschen und die Stiele abschneiden. Die Schoten mit den Kernen fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und grob hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls hacken.

7. Die Minze mit den Chilis, den Frühlingszwiebeln, dem Ingwer, dem Zucker, dem Zitronensaft und ca. 4 EL kaltem Wasser im Mixer fein pürieren. Minzesauce mit Salz abschmecken.

8. Öl zum Frittieren in einem weiten großen Topf erhitzen. Zur Probe einen hölzernen Kochlöffelstiel ins heiße Fett tauchen. Bilden sich rundherum sofort viele Bläschen, ist es heiß genug. Die Teigtaschen portionsweise im heißen Fett in jeweils 3 - 4 Minuten rundherum goldgelb frittieren. Die gebackenen Samosas mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, abtropfen lassen und auf eine dicke Lage Küchenpapier geben, damit auch das restliche Fett noch aufgenommen werden kann.

9. Wenn alle Samosas goldbraun und knusprig ausgebacken sind, zusammen mit der Minzsauce schmecken lassen: einfach mit den Fingern nehmen, in die Sauce tunken und abbeißen.