

Rezept

Samosa mit Minzchutney

Ein Rezept von Samosa mit Minzchutney, am 28.09.2023

Zutaten

1 Bund Minze (ca. 100 g)	½ Bund Koriandergrün (ca. 50 g)
1 grüne Chilischote	1 Knoblauchzehe
Saft von ½ Zitrone	Salz
2 EL Joghurt (nach Belieben)	750 g fest kochende Kartoffeln
Salz	200 g TK-Erbsen
7 EL Ghee	¾ TL Kreuzkümmelsamen
1 TL gemahlener Koriander	½ TL Chilipulver
1 TL Garam Masala	4 EL gehacktes Koriandergrün
300 g Weizenmehl	Öl zum Frittieren
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Für das Chutney Minze und Koriandergrün waschen und trockentupfen, die Blättchen und zarten Stiele zerschneiden. Chilischote hacken. Knoblauch schälen und hacken. Mit Zitronensaft und evtl. etwas Wasser im Blitzhacker pürieren. Mit Salz würzen und nach Belieben Joghurt unterrühren.
2. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser in ca. 25 Min. garen. Inzwischen die Erbsen antauen lassen. Kartoffeln abgießen, leicht abkühlen lassen, pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. In einer Pfanne 3 EL Ghee erhitzen, darin Kreuzkümmel braten, bis er knistert. Kartoffeln, Erbsen und die gemahlene Gewürze zugeben. Ca. 5 Min. unter Rühren braten, evtl. etwas Wasser zugeben, so dass eine breiige, aber feste Masse entsteht. Salzen, das Koriandergrün unterrühren und abkühlen lassen.
4. Inzwischen Mehl mit etwas Salz, 4 EL flüssigem Ghee und 150 ml Wasser mit den Händen erst zu Krümeln, dann zu einem festen Teig kneten. Zur Kugel formen und in einem feuchten Geschirrtuch 15 Min. ruhen lassen.
5. Kartoffelmasse in 12 Portionen teilen. Teig zu 6 Kugeln formen. Jede Kugel auf bemehlter Arbeitsfläche zu Kreisen von 18 cm Ø ausrollen. Kreise halbieren, zu Tüten zusammenklappen, die gerade Naht zusammendrücken. 1 Portion Füllung hineingeben, oben ebenfalls zudrücken. So 12 Täschchen formen.
6. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin die Samosa portionsweise in 4-6 Min. rundum goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm mit dem Chutney und/oder dem Tamarinden-Dattel-Chutney servieren.