

Rezept

Samosas

Ein Rezept von Samosas, am 14.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g mehlig kochende Kartoffeln | Salz |
| 150 g TK Erbsen | 1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm) |
| 1 Bund Koriandergrün | 2 EL Öl |
| 1 TL Kreuzkümmelsamen | ½ TL Chilipulver |
| ½ TL Garam masala | Salz |
| 250 g Mehl | 5 EL Öl |
| Mehl für die Arbeitsfläche | Öl zum Frittieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 10 g F, 3 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Salzwasser bedeckt in einem Topf in ca. 25 Min. garen. Erbsen auf einen Teller geben und antauen lassen.
2. Inzwischen für den Teig das Mehl mit ½ TL Salz in eine Schüssel geben. Das Öl und ⅛ l Wasser dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen und zarten Stiele fein schneiden. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Kreuzkümmel darin 1 Min. anrösten, bis er duftet. Den Ingwer dazugeben und unter ständigem Rühren anbraten. Kartoffeln, Erbsen und Chilipulver unterrühren, salzen und unter Rühren ca. 5 Min. braten. Koriandergrün und Garam masala untermischen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Teig in 10 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von ca. 16 cm Ø ausrollen. Die Teigkreise mit einem scharfen Messer halbieren. Jeweils 1 gehäuften EL Füllung auf eine Seite geben, die andere Seite darüber klappen und die Ränder zusammendrücken.
6. Öl im Wok oder in der Fritteuse zum Frittieren erhitzen. Die Samosas darin portionsweise in 3-4 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.