Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Samosas mit Brokkolifüllung

Ein Rezept von Samosas mit Brokkolifüllung, am 26.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
3 EL	Butterschmalz
2	Tomaten
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 2 cm)
100 g	TK-Erbsen
	Cayennepfeffer (nach Belieben)
1 kleines Bund	Koriandergrün
	Salz
	Mehl zum Arbeiten
	Salz
400 g	Brokkoli
1	Zwiebel
1 TL	Korandersamen
1 TL	Garam Masala (indische Gewürmischung)
1 großes Bund	Minze
250 g	Joghurt
1 kräftige Prise	gemahlener Kreuzkümmel
750 ml	Pflanzenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1/2 TL Salz mischen. Die Hälfte vom Butterschmalz in kleine Stücke schneiden und mit 100 ml kaltem Wasser dazugeben. Alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung den Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Den Stiel schälen und würfeln. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Ingwer schälen und fein schneiden.

3. Das restliche Butterschmalz erhitzen und die Koriandersamen darin anrösten. Zwiebel und Ingwer unterrühren. Den Brokkoli und die unaufgetauten Erbsen kurz mitgaren. Die Tomaten untermischen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. garen. Mit Salz, Garam Masala und Cayennepfeffer nach Geschmack würzen.

4. Den Teig mit den Händen noch einmal durchkneten, auf wenig Mehl oder in der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem Messer oder Teigrädchen in ca. 12 x 12 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 2-3 TL Füllung daraufgeben, die Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

5. Für den Dip die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter den Joghurt rühren. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen.

6. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel kleine Blasen aufsteigen. Die Samosas darin portionsweise in 3-4 Min. goldbraun frittieren, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Kräuterdip servieren.