

Rezept

# Samosas mit Kartoffelfüllung

Ein Rezept von Samosas mit Kartoffelfüllung, am 09.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig

<b>250 g</b> Mehl	<b>¼ TL</b> Salz
<b>4 EL</b> zimmerwarmes Ghee (indisches Butterschmalz)	

### Für die Füllung

<b>400 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>200 g</b> TK-Erbesen
<b>5 Zweige</b> Minze	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> Ghee (indisches Butterschmalz; ersatzweise Öl)	<b>1 TL</b> Garam Masala
Salz	<b>1 EL</b> Zitronensaft

### Ausserdem

<b>ca. 500 ml</b> Öl zum Frittieren	Chat Masala zum Bestreuen
-------------------------------------	---------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 12 g F, 6 g EW, 36 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Ghee nach und nach mit 150 ml kaltem Wasser in ca. 10 Min. glatt verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser in ca. 20 Min. weich garen. Die TK-Erbesen in einer Schüssel mit heißem Wasser überbrühen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die Zwiebelwürfel im heißen Ghee bei kleiner Hitze ca. 10 Min. andünsten. Garam Masala einrühren und alles vom Herd nehmen. Kartoffeln abgießen, pellen und ca. 0,5 cm groß würfeln. Erbsen gut abtropfen lassen. Beides mit Minze unter die Zwiebel rühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
4. Den Teig in sechs gleich große Portionen teilen, diese auf der leicht geölten Arbeitsfläche rund (à ca. 20 cm Ø) ausrollen und halbieren. Die gerade Schnittkante der Halbkreise mit Wasser bestreichen, dann leicht überlappend aufeinander legen und festdrücken, sodass ein Trichter entsteht.

5. Die Trichter wie eine Eistüte halten, je 1-2 EL Füllung hineingeben, die Teigränder mit Wasser anfeuchten und über der Füllung zusammendrücken. So zwölf Samosas formen.
- 
6. Das Öl in einem Topf auf 175° erhitzen. Samosas darin portionsweise pro Seite 3-4 Min. frittieren. Auf Küchenpapier entfetten. Mit Chaat Masala bestreuen und heiß servieren.