



indische Samosas mit Kartoffeln und Erbsen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

0.5 Teelöffel Salz

5 Esslöffel neutrales Öl

100 ml kaltes Wasser

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Für die Füllung:

3 mittelgroße Kartoffeln (mehligkochend)

60 g grüne Erbsen (TK oder frisch)

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 grüne Chilischote (optional, fein gehackt)

1 Teelöffel Kreuzkümmelsamen

1 Teelöffel Sabita Garam Masala Gewürzmischung

1 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Koriander gemahlen

1 Teelöffel geriebener Ingwer

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz

Frischer Koriander (gehackt, optional)

2 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Außerdem:

500 ml Lien Ying Erdnuss Öl

1 Glas Sabita Tamarinden Chutney

indische Samosas mit Kartoffeln und Erbsen

1.

Mehl und Salz mischen, Öl zugeben und mit den Fingern verkneten, bis die Masse krümelig ist. Nach und nach Wasser zufügen und zu einem glatten, festen Teig kneten. Teig abdecken und mind. 30 min. ruhen lassen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und grob zerstampfen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Kreuzkümmelsamen anrösten, dann Zwiebel, Ingwer und Chili dazugeben und kurz anbraten. Gewürze zugeben, dann Kartoffeln und Erbsen untermischen. Zitronensaft und ggf. frischen Koriander hinzufügen. Alles gut vermengen und abkühlen lassen.

Teig in 6 Portionen teilen, zu Kugeln formen und dünn ausrollen (oval). Jede Scheibe halbieren, sodass es 2 Halbkreise ergibt. Einen Halbkreis zu einem Kegel formen

(Kante mit Wasser bestreichen und zusammenkleben).

Mit der Füllung füllen, Kante erneut mit Wasser bestreichen und gut verschließen.

Öl auf mittlerer Hitze erhitzen (nicht zu heiß – ca. 160–170 °C). Samosas goldbraun frittieren – langsam, damit sie knusprig werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Tamarinden Chutney servieren.