

Samosa - der indische Klassiker mit 2 leckeren Füllungen

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 30 Samosa

Für den Teig

250 g Filoteig

Wasser zum Finger befeuchten

Für die Hackfüllung

200 g Rinderhack

1 Zwiebeln

1 kleine Kartoffel

20 g Tiefkühlerbsen

1/2 Teelöffel Kurkuma

1/2 Teelöffel Koriander (gemahlen)

1 Msp. Chilipulver

1 Stück Ingwer (1 cm)

1 Teelöffel Garam Masala (Gewürzmischung)

1 Esslöffel Öl

Salz

Für die Kartoffelfüllung

300 g Kartoffeln

30 g Tiefkühlerbsen

1 Zwiebel

1 Stück Ingwer (1 cm)

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Öl

1/2 Esslöffel Koriander (gemahlen)

1/2 Teelöffel Kreuzkümmel

1/2 Teelöffel Garam Masala (Gewürzmischung)

1/2 Teelöffel Senfsamen

1/2 Bund Koriander

Salz

Zum Frittieren

2,5 l Öl

Diese gefüllten Teigtaschen sind absolute Highlights der indischen Küche. Es gibt sie mittlerweile mit den unterschiedlichsten Füllungen. Am beliebtesten sind aber immer noch die Klassiker mit Hackfleisch- und Kartoffelfüllung. Sie sind ideal als Fingerfood für jede Party, als Snack für Zwischendurch oder als leckere Vorspeise. Mit den Samosas bietest du dir und deinen Gästen kleine Päckchen voller indischer Aromen.

- 1 -

Für die Hackfüllung Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch 3 Minuten anbraten. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürze hinzufügen. Weitere 3 Minuten anbraten. Erbsen einrühren und 2 Minuten garen lassen. Mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

- 2 -

Für die Kartoffelfüllung Kartoffeln schälen und ca. 15 Minuten kochen. Gekochte Kartoffeln grob zerstampfen. Zwiebel und Ingwer schälen und hacken. Frischen Koriander hacken. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Senfsamen 1 Minute anrösten. Zwiebel und Ingwer hinzugeben und 3 Minuten anbraten. Erbsen, Zitronensaft und Gewürze einrühren und 2 Minuten garen lassen. In einer Schüssel mit Kartoffeln und gehacktem Koriander vermengen. Mit Salz abschmecken.

Samosa - der indische Klassiker mit 2 leckeren Füllungen

- 3 -

Filoteig auslegen und horizontal in 4 Bahnen schneiden. Jeweils am linken Ende jeder Bahn ca. 1-2 EL Füllung verteilen, Finger befeuchten und die obere linke Ecke damit benetzen. Diese Ecke nach rechts unten klappen. Es entsteht ein Dreieck. Dieses Dreieck erneut umklappen, um die Samosas durch eine weitere Teigschicht zu verstärken. Nach der Methode die gesamte Teigbahn einklappen, zwischendurch mit Wasser befeuchten. Restlichen Filoteig und Füllung auf dieselbe Weise verarbeiten.

- 4 -

Öl in der Fritteuse oder im Topf auf ca. 180 °C erhitzen und die Samosa ca. 1-2 Minuten von allen Seiten goldbraun frittieren. Frittierte Samosa auf Küchenpapier entfetten und warm servieren.