Samoosa

Die frittierten Teigtaschen kommen eigentlich aus Indien, erfreuen sich in Südafrika jedoch großer Beliebtheit.

— **Zutaten:** für 4 Personen

Teig:
375 g Mehl
2 TL Salz
250 ml kaltes Wasser
5 ml Zitronensaft

Füllung:
500 g Lammfleischhack
½ TL Kurkuma
1 Knoblauchzehe gepresst
1 TL gehackter Ingwer
1 Chilischote gehackt
2 mittlere Zwiebeln gehackt
3 EL geschmolzene Butter
4 Frühlingszwiebeln gehackt
½ TL Garam Masala
1 EL frischer Koriander gehackt
Öl zum fritieren

Zubereitung

Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Wasser zugeben bis ein zäher Teig entsteht. Nun Zitronensaft dazugeben und den Teig kneten. In 12 gleichmäßige Teile schneiden und zu Bällchen formen, die dann auf ca. 10 cm Durchmesser ausgerollt werden. Die Oberfläche mit Öl bestreichen und übereinander stapeln. Den obersten Teig nicht mit Öl bestreichen, sondern mit Mehl bestreuen. Den Teigstapel zu einer dünnen Fläche ausrollen. Den Teig so zuschneiden, das ein Rechteck entsteht, und dieses wiederum in zwei Dreiecke schneiden. Danach die Dreiecke auf ein heißes Blech (ohne Fett), in einen auf 220°C vorgeheizten Ofen für 3-4 Minuten geben. Etwas abkühlen lassen und die Teigschichten wieder voneinander trennen.

Füllung: Lammhack mit Kurkuma in einer Pfanne anbraten, mit Salz würzen, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Chilischoten untermischen und ein wenig braten lassen. Frühlingszwiebeln, Garam Masala, geschmolzene Butter und Korianderblätter unterrühren.

Die Füllung auf die Teigdreiecke legen und zu einer Dreiecktasche falten.

Zubereitung der Samoosas Die Klebeseite mit etwas Mehl und Wasser bestreichen, damit die Taschen beim Fritieren sich nicht öffnen. Die Taschen für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Samoosas in heißem Öl knusprig herausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen

---

Historie und Notizen:

Tipp: Geniale Knabberei zu Käse und Rotwein!

Süd-Afrika

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/sued-afrikanisches_vom_feuer:samoosas?rev=1438620585

Last update: **25.03.2022 18:16**