

Samosas

von Anna Gugger

Mengen für 10 Personen

12 Stücke

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/16767/samosas?startAuto1=4>

300 g Weismehl	
* 3.75 g Salz	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
1.5 dl Wasser	
* 1.0 cl Öl	Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
1.0 Liter Öl	Öl in einer Pfanne erwärmen.
1.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
10 g Chilischoten	
7.0 g Garam Masala	
10 g Koriander	
10 g Kümmel	
5.0 g Kurkuma	Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Kurkuma andämpfen.
300 g Kartoffeln festkochend	Kartoffeln kurz mitdämpfen.
3 cl Wasser	
2 cl Zitronensaft	
* 5 g Salz	Wasser, Zitronensaft und Salz begeben, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln.
100 g Erbsen	
20 g Koriander	Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, Erbsen und Koriander daruntermischen.
	Teig in 6 Stücke teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken. Kugeln auf wenig Mehl rund auswallen (je ca. 17 cm Ø). Rondellen halbieren, Schnittkanten mit wenig Wasser bestreichen. Je einen Teig-Halbkreis zu einer Tüte falten, Kanten gut zusammendrücken. Füllung bis ca. 1 cm unter den Rand füllen, Teigränder mit Wasser bestreichen, gut zusammendrücken. Restliche Samosas gleich formen und füllen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
	Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g