

Shiba

Samosa-Teigtaschen

Zutaten

Für den Teig

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
120 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Kreuzkümmel
12 EL	Wasser (kann je nach Mehlsorte variieren)

Für die Samosas-Füllung

4	mittelgroße Kartoffeln (vorgekocht und geschält)
1	rote Zwiebel
60 g	TK Erbsen
1 EL	Bockshornklee getrocknet (optional)
1 handvoll	frischer Koriander gehackt (Alternative: glatte Petersilie)
Jeweils 1 TL	Garam Masala, Kurkuma, Chili-, Koriander- und Paprikapulver
etwas	Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln weichkochen und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfeln schneiden. Koriander waschen und fein hacken.
3. Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Teig kneten. Mit den Händen kann das bis zu 10 Minuten dauern. Die Wassermenge nach und nach dazugeben. Mit etwas Öl bestreichen, zugedeckt ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.
4. Währenddessen Ghee (oder Öl) in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Gewürze und die vorgekochten Kartoffeln dazugeben. Alles schön anbraten.
5. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen.
6. Mit einem Kartoffelstampfer oder mit der Unterseite eines Glases zu einer glatten Masse zerdrücken.
7. Erbsen und Koriander unterheben und komplett abkühlen lassen.
8. Aus dem Teig ca. 12 glatte Kugeln formen.
9. Jeweils eine Kugel möglichst dünn kreisförmig aufrollen und halbieren. Aus je einer Hälfte eine Samosa formen. Mit etwas Wasser die Ränder bestreichen.

10. Mit der Füllung befüllen und an den Rändern mit Wasser bestreichen und verschließen. Auf das Backpapier legen und weiter machen bis Teig & Füllung aufgebraucht sind.

11. Die Samosas goldbraun in einer Fritteuse frittieren. Oder Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und darin die Samosas frittieren.

Dazu passt ein Joghurt-Minze Dip!