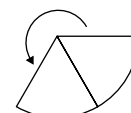
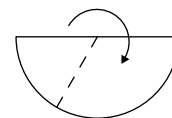


SAMOSAS

750 g	<i>Mehl</i>
315 ml	<i>Wasser</i>
2,5 TL	<i>Salz</i>
2,5 TL	<i>Kreuzkümmel (ganz)</i>
1 TL	<i>Öl</i>

Zunächst Mehl, Kreuzkümmel und Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend das Öl dazugeben und zu kleinen Krümeln verreiben. Nach der Zugabe des Wassers zu einem festen Ball kneten. Sollte der Teigball noch brüchig sein, etwas mehr Wasser hinzugeben. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.



750 g	<i>Kartoffeln</i>
2,5 TL	<i>Ingwer</i>
1 Handvoll	<i>Koriandergrün</i>

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und anschließend kochen.



1 EL	<i>Öl</i>
2,5 TL	<i>Kreuzkümmel, ganz</i>
2,5 TL	<i>Chilipulver</i>

Den Ingwer und Koriander klein hacken.



Das Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und den Kreuzkümmel anbraten, bis er beginnt zu knistern. Anschließend Ingwer und Chili hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten.



500 g	<i>Erbsen (tiefgekühlt)</i>
2,5 TL	<i>Kurkuma (gemahlen)</i>
1 TL	<i>Garam Masala</i>
0,5 TL	<i>Salz</i>

Die Erbsen in die Pfanne hinzugeben und für ca. 3 Minuten braten. Anschließend die gekochten Kartoffeln und Gewürze hinzugeben und braten, bis die Erbsen gar sind. Koriandergrün darüber streuen und mit Salz abschmecken. Die gesamte Mischung dann etwas abkühlen lassen.



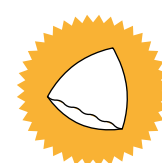
250 ml	<i>Wasser</i>
---------------	---------------

Um die Samosas zu falten, den Teig in kleine Bällchen formen und kreisförmig ausrollen (ca. 20–25 cm Durchmesser). Die ausgerollten Kreise halbieren und zu „Schultüten“ falten. Die fertige Mischung in die Schultüten füllen und die Samosas verschließen. Die Abbildung veranschaulicht den Prozess.



1 kleine Schüssel	<i>Öl</i>
--------------------------	-----------

Die befüllten Samosas auf einem Backblech auslegen, mit Öl bestreichen und im Backofen 25 Minuten goldbraun backen. (170°C bei Umluft, 190°C bei Ober-/Unterhitze)



Alternativ: Die Samosas in Pflanzenöl frittieren. Die Teigtaschen in das heiße Öl geben, zwischendurch wenden und warten, bis sie goldbraun sind.