

# Samosas

*Frittierte Teigtaschen, indischer Herkunft, sehr beliebt in SA.*

## Hauptspeise



### 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. (siehe Bild)