



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Samosa

Naan Bred

Indisches Butter chicken

Jeera rice

Kichererbsen Curry, Chana Dal

Gemüse-Curry

Raita Granatapfel mit Cashewkerne

Tamarine-Datteln Chutney

Mango-ingwer-Lassi

Samosa

Für 16 Stück

Zutaten für die Füllung

1	Stk	Zwiebel
4	Stk	Knoblauchzehen
10	g	Ingwer
1	Stk	Grüne Chilischote
1	EL	Ghee
150	g	Erbsen
600	g	Kartoffeln
400	g	Lammhackfleisch (od. Rind)
0.5	TL	Kurkumapulver
2	TL	Garam Masala
		Salz
1	Bund	Koriandergrün

Zutaten für den Teig

40	g	Ghee
250	g	Mehl
		Salz

Ausserdem

		Mehl zum Arbeiten
3/4	l	Öl zum Frittieren

Ghee gehört in der indischen Küche zu den wichtigsten Speisefetten. Es handelt sich dabei um Fett, welches in der Regel aus Butter durch verschiedene Verfahren gewonnen wird. Im Unterschied zu Butter enthält Ghee kein Milcheiweiß und nur noch wenig Wasser.

Garam Masale ist eine Gewürzmischung (Masala) der indischen Küche.

Zubereitung

Für den Teig das Ghee in einem Topf zerlassen. Dann in einer Schüssel mit Mehl und 1 TL Salz mischen. Nach und nach mit 10-12 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch bedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und würfelig schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauch sowie Ingwer schälen und hacken. Chilischote waschen, vom Stielansatz befreien und mit Kernen fein hacken. Knoblauch mit Ingwer und Chili im Mörser fein zerdrücken.

Das Ghee in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Die Knoblauchpaste dazugeben und alles 2-3 Min. weiterbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und braten, bis es krümelig und nicht mehr rot ist. Kartoffeln und Erbsen zu der Masse geben und einige Minuten mitbraten. Kurkuma und Garam Masale unterrühren. Mit Salz abschmecken. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und untermischen.

Den Teig in 8 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und auf wenig Mehl zu einem Kreis von ca. 20 cm Durchmesser ausrollen. Die Kreise halbieren. Die Hälften zu Trichter formen und dabei jeweils die Naht andrücken. Jeden Trichter mit 2-3 TL Hackmasse füllen und den oberen Teigrand gut zusammendrücken.

Das Öl zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Es ist heiss genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Die Samosas portionsweise in ca. 3 Min. rundum goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und auf Küchenpapier entfetten.