

Kartoffeln Rezepte

Samosas Mit Kartoffeln Und Erbsen Gefüllt

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Suppen

Für Die Füllung:

3 Essl. Öl
1/4 Teel. Ganze Kreuzkümmelsamen
450 g Kartoffeln in 1 cm Würfeln
1 Grüne Chilischote
-gehackt

1 Spur Kurkuma
1/2 Teel. Salz
1 Teel. Gerösteter Kreuzkümmel
75 g Erbsen

Für Den Teig:E

225 g Mehl
1 Teel. Salz
3 Essl. Öl

90 ml heißes Wasser
-Öl zum Frittieren

Das Öl in einer Karai (Wok) ziemlich heiß werden lassen und den Kreuzkümmel hinein geben. Ein paar Sekunden zischen lassen. Die Kartoffeln und die Chilis 2-3 Minuten anbraten. Dann Kurkuma und Salz dazugeben und alles 5 Minuten braten. Gelegentlich umrühren. Erbsen und gemahlenen Kreuzkümmel hinzufügen und verrühren. Deckel auflegen, Hitze reduzieren und alles weitere 10 Minuten schmoren bis die Kartoffeln weich sind. Abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Das Öl einrühren. So viel Wasser dazugeben, dass ein fester Teig entsteht. 10 Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist. In 12 Kugeln teilen. Jede Kugel zu einem Fladen von 6 cm Durchmesser formen und in der Mitte durchschneiden. Eine Hälfte nehmen und zu einer Tüte formen. Die überlappenden Kanten mit Wasser verschließen. In die Tüte 1,5 Tl. Füllung geben und die Oberkante mit Wasser verschließen. Alle Samosas auf diese Weise zubereiten.

Das Öl in einer Karai (Wok) auf mittlerer Stufe erhitzen. So viele Samosas wie möglich in das Öl legen und ausbacken bis sie knusprig und goldgelb sind. Abtropfen lassen und mit Chutney servieren.