



Internationale Küche

Samosas mit Lamm und Gemüse

Zutaten

375 g Mehl	5 Frühlingszwiebeln	2 Teelöffel frisch gehackter Koriander
Salz, Kurkumapulver	4 getrocknete Chilischoten	1 Teelöffel Garam Masala
1 Teelöffel Essig	1 Esslöffel Öl	Chutney zum Servieren
2 Zwiebeln	500 g Lammfleisch	Öl zum Frittieren
2 Knoblauchzehen	1 Teelöffel frisch gehackter Ingwer	etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl mit 1 Msp. Salz, einer Prise Kurkuma, 250 ml Wasser und dem Essig zu einem Teig verarbeiten. Für die Füllung die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Chilis ebenfalls fein hacken.

Öl erhitzen und Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, glasig dünsten.

Ingwer, Koriander, Garam Masala, Chilis und 1 TL Salz hinzufügen und braten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Nun abkühlen lassen.

Den fertigen Teig auf einer Arbeitsfläche mit etwas Mehl dünn ausrollen und Kreise (13cm) ausstechen.

Auf jeden Kreis etwa 2 TL Füllung geben, Teig zusammenfalten und 20 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Fritteuse erhitzen, Teigtaschen nacheinander darin goldgelb backen.

Herausnehmen, auf Küchenrolle abtropfen lassen und warm oder kalt mit Chutney servieren.