Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen janonline.com
GEMÜSE SAMOSAS mit Chakalaka Spiced Salt Nr. 5/Vegan

ZEIT: 2 Stunden / Personen: 3 - 4

Für den Samosa-Teig
280 g (500 ml) Kuchenmehl
eine Prise Salz
80 ml Rapsöl
120 ml Wasser

Füllung:
20 ml Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
2,5 ml Kurkuma
15 ml Garam Masala
1 gekochte und geschälte Kartoffel, in Würfel geschnitten
100 ml Erbsen
125 g Möhren, in Julienne-Streifen geschnitten
Saft von 1 Limette
Ukuva's Chakalaka Spiced Salt
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
10 g frischer Koriander, gehackt

Teigkleber, 30 ml Kuchenmehl Wasser
750 ml Rapsöl

Zubereitung:
Samosa-Teig
1. Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben. Das Öl hinzugeben und so lange mixen, bis es wie Brotkrümel aussieht.
2. Das Wasser löffelweise hinzufügen, bis ein Teig entsteht. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken. 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung
1. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin weich und saftig braten. Kurkuma und Garam Masala hinzugeben und 1 Minute lang anbraten. Die Kartoffeln, Erbsen und Karotten hinzufügen.
2. Den Limettensaft dazugeben und mit dem Chakalaka-Spiced Salt und Pfeffer abschmecken.
3. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Koriander zugeben und mischen.
4. Den Teig in 6 Kugeln teilen. Jede Teigkugel auf einer bemehlten Fläche zu einem Oval ausrollen. Den Teig in der Mitte teilen.

Teigkleber
1. Das Mehl in eine Schüssel geben und gerade so viel Wasser hinzufügen, dass ein Teig entsteht.
2. Mit einem Backpinsel den Teigkleber auf den äußeren Rand des Teigs streichen.

Fertigstellen
1. Die Füllung in 12 Portionen aufteilen. Die Füllung mit einem Löffel in die Mitte des Teigs geben. Den Teig über die Füllung falten, so dass er wie ein Kegel aussieht. Die oberen Ränder zusammendrücken.
2. Erhitze das Öl in einem großen Topf und lege ein kleines Stück Weißbrot in das Öl. Wenn es anfängt zu braten (im Öl zu blubbern und in 2 Minuten golden zu werden), ist das Öl fertig.