



## Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen [janonline.com](http://janonline.com) PRAWN SAMOSAS mit Chakalaka Spiced Salt Nr. 5/Fisch

ZEIT: 2 Stunden / 12 Samosas ca. 3-4 Personen

### 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  
10 kleine Rosa-Tomaten  
15 ml Garam Masala  
2,5 ml Kurkuma  
500 g Garnelen, geschält und entdarmt  
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.

#### Für die Füllung

1. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin weich und saftig braten. Die Tomaten, Garam Masala und Kurkuma hinzugeben und 1 Minute lang braten. Die Garnelen grob hacken und zu der Zwiebelmischung geben. Braten, bis die Garnelen gar sind - das sollte etwa 5 Minuten dauern.
2. Den Limettensaft dazugeben und mit dem Chakalaka-Gewürzsalz 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.

#### Für den 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. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Ein kleines Stück Weißbrot in das Öl legen. Wenn es anfängt zu frittieren (es blubbert im Öl und wird in 2 Minuten golden), ist das Öl fertig.
3. Jeweils zwei Samosas auf einmal frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

