



Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen janonline.com RINDFLEISCH SAMOSAS Chakalaka Spiced Salt Nr. 5/Fleisch

ZEIT: 2 Stunden / Personen: 3 - 4

Für den Samosa-Teig

ZEIT: 2 Stunden / Samosa: 12 Stk

Zubereitung:

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

5 ml Kurkuma

500 g Rinderhackfleisch

Saft von 1 Limette

Ukuva's Chakalaka Spiced Salt

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,

10 g frischer Koriander, gehackt

Teigkleber

30 ml Kuchenmehl

Wasser

Zum Frittieren: 750 ml Rapsöl

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. Tomaten, Garam Masala und Kurkuma hinzugeben und 1 Minute lang anbraten. Das Rinderhackfleisch dazugeben und anbraten - das sollte etwa 5 Minuten dauern.
2. Den Limettensaft dazugeben und mit dem Chakalaka Spiced Salt und Pfeffer würzen.
3. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Koriander dazugeben 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.



Dann 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.

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. Jeweils zwei Samosas auf einmal frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schön angerichtet mit einem frischen Salat sind die Samosas zum kräftig reinbeissen gut. \$

En Guetä!