



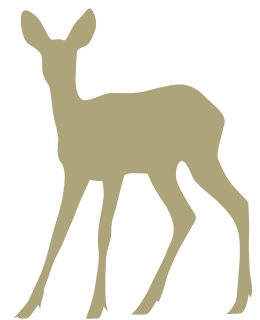
Foto: Jannik Hennefarth



Wilde

INDISCHE SAMOSAS

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- › 250 g Weizenmehl
- › 50 ml Pflanzenöl
- › 1 TL Salz
- › 100 ml kaltes Wasser

FÜR DIE WILDE FÜLLUNG:

- › 250 g mehligkochende Kartoffeln (vom Vortag)
- › 250 g fein gewolfte Wildbret vom Reh
- › 2 Schalotten und Knoblauchzehen, feingehackt
- › Öl zum Anbraten
- › 2 cm Ingwer, daumendick
- › 75 g TK-Erbsen
- › 3 TL Garam Masala
- › 1 TL Kreuzkümmel
- › 1 TL Koriander
- › 1 TL Fenchelsaat
- › Salz und Pfeffer
- › 1 TL Chillipulver

ZUSÄTZLICH:

- › Frittierfett
- › Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- › Das Mehl mit Öl und Salz vermengen. Im Anschluss nach und nach das kalte Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig abdecken und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- › Das fein gewolfte Wildbret in einer Pfanne anbraten. Ingwer, Schalotten und Knoblauch hinzugeben und schwitzen lassen. Den Inhalt der Pfanne auf einer Platte ausbreiten und beiseitestellen.
- › Die Gewürze in die Pfanne geben und kurz anrösten, dann in einem Mörser feinmörsern.
- › Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in die Pfanne geben. Erbsen und Gewürzmischung zu den Kartoffeln geben und alles mit einem Kartoffelstampfer „zerdrücken“ (kein Stampf), sodass die Textur erhalten bleibt. Das Wildbret hinzugeben und unterheben. Alles beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
- › Den Teig in sechs gleich große Teile zerteilen und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche oval-förmig ausrollen. Die sechs Teigfladen mit einem Messer mittig in halbovale Teile teilen.
- › Die Füllung wird nun entweder mittig auf der Teigfläche platziert und diese dann zu einer Tasche geformt oder der Teig zu einer flachen eistütenähnlichen Form gedrückt und dann am offenen Ende mit der Füllung befüllt.
- › Wasser kann hier an den Enden als „Kleber“ zu Hilfe genommen werden.
- › Das offene Ende wird geschlossen und gut angedrückt.
- › Das Fett wird vorgeheizt und mit der Kochlöffelprobe auf die richtige Temperatur geprüft. Sobald Bläschen aufsteigen, kann frittiert werden.
- › Samosas frittieren, bis diese goldbraun sind. Samosas herausnehmen und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen beiseitestellen.
- › Vor dem Servieren kann noch etwas Sesam drübergestreut werden.
- › Genießen.