



Blätterteig-Samosas

Glasiert mit Safran und Paprika-Kernöl. Mit Hackfleischfüllung – dazu ein Mango Chutney

Samosas sind Teigtaschen aus Indien und Pakistan und werden als Vorspeise serviert. Sie sind mit diversen Zutaten gefüllt.

Der Teig besteht oft aus Speiseöl, Butter, Wasser, Salz und Mehl. In diesem Rezept werden die Samosas mit Blätterteig gebacken.

Zutaten (Samosas):

600 g	Rinderhackfleisch
825 g	Blätterteig (3 Rollen)
200 g	junge feine Erbsen (TK)
200 g	grüner Gemüsepaprika
2	Zwiebeln (mittlere Größe)
15 g	Koreander
15 g	Petersilie
80 ml	*Paprika-Kernöl
1 TL	Schwarze Pfefferkörner
1 TL	Weißer Pfefferkörner
1 TL	*Paprika-Granulat (scharf)
1 TL	Korianderkörner
4	Kardamomkapseln
1 TL	Spitze Kreuzkümmel
1 TL	Spitze Zucker
1 TL	Curcuma
1 TL	Tamarinde (Paste)
1 TL	Senfmehl
	*Safran-Spray, *Paprika-Meersalz

Zutaten (Mango Chutney):

2 EL	Raps- oder Distelöl
100 ml	Essig (Brandwein- oder Reissig)
1	Mango (Flugmango)
1	große Zwiebel
60 ml	Wasser
100 g	Zucker
1 EL	gehäuft, Berberitzen getrocknet
1 TL	Tamarinde (Paste)
1 TL	Curry-Pulver
1 TL	Senfmehl
1 TL	Weißer Pfefferkörner
1 TL	*Paprika-Meersalz
1 TL	*Paprika-Granulat (scharf)
1 TL	Korianderkörner
3	Kardamomkapseln
0,2 g	*Safran-Fäden oder *Safran-Pulver

**Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour“ verwendet.*

Vorbereitung

Samosas:

Gemüsepaprika waschen, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Koriander und Petersilie hacken.

Gewürzmischung für das Hackfleisch:

Schwarze und weiße Pfefferkörner in einen Mörser geben und feinmahlen. Korianderkörner, Kreuzkümmel, den Inhalt von 4 Kardamomkapseln (die Schalen werden nicht benötigt), Paprika-Granulat (scharf), Paprika-Meersalz hinzugeben und nochmals alles zusammen mörsern.

Jetzt noch Curcuma, Senfmehl und Paprika-Pulver (mild) ergänzen und alles im Mörser noch einmal mahlen.

Mango Chutney:

Mango schälen und der Länge nach links und rechts am Kern entlang aufschneiden. Dann die beiden großen Fruchthälften würfeln.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Gewürzmischung für das Chutney:

Den Inhalt von 3 Kardamomkapseln (die Schalen werden nicht benötigt), Paprika-Granulat (scharf), Korianderkörner, weiße Pfefferkörner und Safran-Fäden in einen Mörser geben und feinmahlen. Curry-Pulver und Senfmehl ergänzen und alles noch einmal mahlen.

Zubereitung:

Samosas:

1. Zwiebeln mit dem Paprika-Kernöl in einer Pfanne anschwitzen. Rindergehacktes dazugeben und gar braten.

Erbsen und die Paprika-Streifen zum Hackfleisch geben und ca. 5-6 Minuten weiter braten. Ab und zu etwas Wasser hinzugeben.

2. Jetzt die Tamarindenpaste, Zucker und die vorbereitete Gewürzmischung komplett hinzufügen und gut umrühren, Koriander und Petersilie unterheben und alles zusammen kurz noch einmal braten.

Anschließend die Hackfleischfüllung ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen.

3. Blätterteig ausrollen und in vier gleich große Stücke schneiden. Ca. 3 gehäufte Esslöffel des abgekühlten Hackfleisches in jeweils ein Blätterteigstück einschlagen, den Blätterteig an den Seiten zusammendrücken.

die Hälfte der fertig gewickelten Samosas mit Safran-Spray besprühen, so das sie gleichmäßig Gelb glasiert sind, die andere Hälfte mit Paprika-Kernöl bepinseln, bis eine gleichmäßige rote Färbung entsteht.

Jetzt den Backofen 10 Minuten vorheizen (Umluft 180 C°), dann die Samosas ca. 20-25 Minuten bei 180 C° fertig backen.



