

Mu³



Sambusa

Name des Gerichts
Herkunftsland des Gerichts
Art des Gerichts
Auswahl
Zutaten

Sambusa
Arabische Halbinsel, Ostafrika
Vorspeise
Fleisch
Für 30 Sambusa:

1 Packung Frühlingsrollenblätter
500g Hackfleisch
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatter Petersilie
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL gemahlene Paprika
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Pfeffer
½ TL Bouillon oder Salz
1 EL Mehl
1 EL Wasser

Zubereitung

1. Hackfleisch in einer tiefen Pfanne bei hoher Hitze anbraten bis es halb durch ist (ohne Öl). Zwiebeln, Lauch, Petersilie und Knoblauch hinzufügen (im Mixer zerkleinert). Mit Kreuzkümmel, Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermischen und weiter braten, bis das Hackfleisch gut gebräunt ist.
2. In einer Tasse Mehl und Wasser zu einer dünnen Paste verrühren. Zwei Teigblätter nehmen und zu einer Tüte falten. Etwas vom Hackfleisch einfüllen, Teig darüber falten und mit der Paste zusammenkleben. Mit den restlichen Teigblättern und der restlichen Füllung wiederholen.
3. Frittier-Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Teigtaschen hineingeben. Es sollte genug Öl in der Pfanne sein, damit die Sambusas komplett mit dem Öl bedeckt werden. Sambusa portionsweise frittieren, bis sie goldgelb sind. Vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Vorbereitungszeit
Zubereitungszeit

10 min
45 min